Tủ sách XÃ-PHƯỜNG-THỊ TRẤN

HỘI ĐỒNG CHỈ ĐẠO XUẤT BẢN
SÁCH XÃ, PHƯỜNG, THỊ TRẤN

Một số VỊ THUỐC NAM THƯỜNG DÙNG

NHÀ XUẤT BẢN
CHÍNH TRỊ QUỐC GIA

NHÀ XUẤT BẢN
Y HỌC

https://tieulun.hopto.org

https://tieulun.hopto.org

MỘT SỐ
VỊ THUỐC NAM
THƯỜNG DÙNG

https://tieulun.hopto.org

HỘI ĐỒNG CHỈ ĐẠO XUẤT BẢN

Chủ tịch Hội đồng

TS. NGUYỄN THẾ KỶ

Phó Chủ tịch Hội đồng

TS. NGUYỄN DUY HÙNG

Thành viên

TS. NGUYỄN AN TIÊM

TS. KHUẤT DUY KIM HẢI

NGUYỄN VŨ THANH HẢO

https://tieulun.hopto.org

TRƯỜNG ĐẠI HỌC Y HÀ NỘI
KHOA Y HỌC CỔ TRUYỀN

Một số VỊ THUỐC NAM THƯỜNG DÙNG

NHÀ XUẤT BẢN
CHÍNH TRỊ QUỐC GIA - SỰ THẬT

NHÀ XUẤT BẢN
Y HỌC

HÀ NỘI - 2012

https://tieulun.hopto.org

CÁC TÁC GIẢ

GS. TRẦN THÚY
BS. LÊ THỊ HỒNG HOA
TS. HOÀNG MINH CHUNG

https://tieulun.hopto.org

CHÚ DẪN CỦA NHÀ XUẤT BẢN

Thực hiện Đề án trang bị sách cho cơ sở xã, phường, thị trấn của Ban Tuyên giáo Trung ương, nhằm phục vụ việc bồi dưỡng cán bộ y tế, đặc biệt là cán bộ tuyến cơ sở, biết cách chế biến và công dụng của cây thuốc Nam phục vụ việc chăm sóc sức khỏe cộng đồng, Nhà xuất bản Chính trị quốc gia - Sự thật phối hợp cùng Nhà xuất bản Y học xuất bản cuốn sách ***Một số vị thuốc Nam thường dùng***.

Trong mỗi bài thuốc được trình bày theo thứ tự:

- Tên của các vị thuốc: tên thông thường và tên địa phương (nếu có).

- Quy cách, bao bì, bảo quản.

- Cách chế biến.

- Mùa khai thác.

- Công dụng.

Với mục đích phổ cập rộng rãi nên cuốn sách chỉ trình bày một số kiến thức cơ bản, cần thiết trong việc khai thác, bảo quản và sử dụng một số cây thuốc Nam thông dụng. Việc biên soạn cuốn sách có thể còn nhiều thiếu sót, rất mong nhận được sự đóng góp ý kiến của bạn đọc, đặc biệt là các cán bộ y tế cơ sở.

Xin giới thiệu cuốn sách cùng bạn đọc.

Tháng 11 năm 2012

NHÀ XUẤT BẢN CHÍNH TRỊ QUỐC GIA - SỰ THẬT

https://tieulun.hopto.org

MỤC LỤC

	Trang
Chú dẫn của Nhà xuất bản	5
Ba kích	11
Ba đậu	12
Bạch đàn hương	13
Bạch mao căn	14
Bách bộ	15
Bách hợp	16
Bố chính sâm	17
Biển đậu	18
Bồ công anh	19
Bạch giới tử	20
Hoa cúc trắng hay vàng	21
Cao lương khương	22
Chi tử	23
Chỉ xác	24
Chỉ thực	25
Cẩu tích	26
Cốt khí	26
Cù mạch	27

https://tieulun.hopto.org

Cốc tinh thảo 28
Đại phúc bì 29
Binh lang 29
Đại hồi 30
Đào nhân 31
Đảng sâm 32
Hà thủ ô đỏ 34
Hà thủ ô trắng 35
Hắc bạch sửu 36
Hoàng nàn 37
Hoàng tinh 38
Hoàng khương 39
Hoàng liên 39
Hòe hoa 41
Hoắc hương 42
Huyết giác 43
Hương nhu 43
Hy thiêm 44
Hương phụ 45
Hoài sơn 46
Ích mẫu thảo 48
Sung uý tử 49
Khổ luyện tử 49
Kim ngân hoa 50
Kim anh tử 52
Khiếm thực 52

https://tieulun.hopto.org

Kinh giới 53
Long nhãn 54
Liên thục 55
Liên ngẫu 56
Liên tu 57
Liên diệp 58
Liên tử tâm 58
Bạc hà 59
Bạch chỉ 60
Bán hạ 62
Biển súc 63
Bạch tật lê 64
Cát căn 64
Can khương 67
Câu đằng 67
Hậu phác 68
Hạ khô thảo 69
Hoa đại 70
Khổ qua 71
Ké đầu ngựa 72
La bạc tử 73
Liên tiền thảo 74
Lệ chi hạch 74
Mạn kinh tử 75
Miết giáp 76
Mộc hương nam 76

https://tieulun.hopto.org

Mã tiền tử 77
Mạch môn 78
Mạn đà la 79
Mộc miết tử 80
Mã đề 80
Mật ong 81
Mộc tặc 82
Mộc thông nam 83
Nga truật 83
Ngải diệp 84
Nhân trần nam 85
Ngũ bội tử 86
Ngô công 87
Qua lâu nhân 88
Quy bản 89
Sa nhân 89
Sài hồ nam 91
Sáp ong 92
Sơn tra nam 93
Sử quân tử 94
Ô mai 95
Bạch mai 97
Ô tặc cốt 97
Phật thủ phiến 98
Phòng khương 99
Táo nhân 99

https://tieulun.hopto.org

Củ tam nại 101
Tang bạch bì 101
Diệp sa sâm 102
Thạch xương bồ 104
Thạch hộc 105
Thiên môn 106
Trần bì 107
Tục đoạn 107
Thảo quả 108
Tỳ bà diệp 109
Thiên trúc hoàng 110
Thường sơn 111
Thiên niên kiện 112
Thổ phục linh 113
Trạch lan nam 114
Tô mộc 115
Toàn yết 116
Thanh bì 118
Tô tử 118
Tô diệp 119
Tô ngạch 120
Uất kim lam - Khương hoàng 121
Hoàng đằng 122

https://tieulun.hopto.org

BA KÍCH

(Rễ cây ruột gà, ba kích thiên, đồng bào Thái gọi là chẩu phóng xì, đồng bào Tày gọi là thau tày cáy, đồng bào Dao gọi là chổi hoàng kim, chày kiàng dòi)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: rễ khô, da màu vàng trắng, thịt hồng hay tím, dài từ 0,1m trở lên, không mốc mọt, không thối, không nát vụn. Đóng vào bao tải hay sọt nứa, cân tịnh mỗi bao hay mỗi sọt 30kg. Để nơi cao ráo và tránh mốc vì nó có chất đường.

b. Cách chế biến: đào lấy những rễ béo, già, to trên 0,02m, dài trên 0,1m, rửa sạch đất, phơi thật héo (nắng to phơi bốn nắng) đem đập dẹp rồi phơi lại cho thật khô (chú ý: khi phơi đã thật héo nếu gặp trời mưa thì không nên đập dẹp vội, vì đập dẹp mà không phơi được sẽ bị mốc). Đập dẹp chứ không phải đập nát vụn do đó phải phơi thật héo mới đập. Để cây tái sinh sản, lúc đào lên chỉ lấy những rễ to và già,

BA KÍCH

https://tieulun.hopto.org

còn gốc và rễ con lấp đất trồng lại để mùa sau tiếp tục thu hoạch, không nên lấy loại củ rễ ruột trắng mà đồng bào địa phương gọi là cây ruột chó.

c. Mùa khai thác: quanh năm, nhưng từ tháng 7 đến tháng giêng âm lịch thì tốt hơn, phẩm chất bảo đảm và tỷ lệ từ dược liệu tươi thành được liệu khô cao (đúng mùa thì từ 3 đến 3,5kg tươi được 1kg khô, trái mùa thì 4kg tươi mới được 1kg khô).

d. Công dụng:

- Dùng làm thuốc bổ dưỡng.

- Bổ tinh, chữa bệnh mộng giao, xuất tinh sớm, tử cung lạnh, dương suy, kinh nguyệt không đều, huyết áp cao.

BA ĐẬU

(Quả cây ba đậu, đồng bào thượng du thường gọi là mắc vắt)

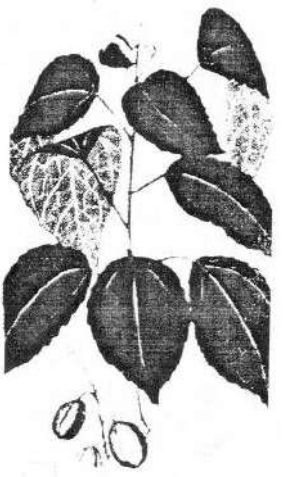
a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, vỏ ngà hoặc trắng, hạt chắc, nhân béo, không lấy loại vỏ bị mốc, hạt lép hay thối. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 40kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc mọt, khi vận chuyển phải nhẹ nhàng không nên để vật nặng lên vì vỏ mỏng dễ vỡ nát.

b. Cách chế biến: hái những quả đã già, phơi dưới bóng mát cho đến khi thật khô, cầm một nắm

https://tieulun.hopto.org

lắc nghe tiếng "lọc cọc" là được. Khi dùng nghiền nát hạt, ép bỏ dầu, sao vàng.

Chú ý: hái về phải phơi ngay vỏ mới trắng đẹp, nếu ủ lại thì vỏ sẽ bị mốc, nhân bị thối, hỏng, không nên phơi nắng to dễ làm cho vỏ nứt vỡ, hạt một đường vỏ một nẻo, không bảo đảm được quy cách và khó bảo quản.



BA ĐẬU

c. Mùa thu hoạch: từ tháng 6 đến tháng 9 âm lịch, cứ phơi 4kg tươi thì được 1kg khô.

d. Công dụng: dùng để làm dầu xổ giun sán, đầy bụng, táo bón.

Chú ý: hạt có độc, phụ nữ có thai không được dùng.

Chữa ngộ độc ba đậu: uống nước hoàng liên, đậu đũa.

BẠCH ĐÀN HƯƠNG

(Lõi cây bạch đàn hay cây giá thông)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: lõi khô, gốc chắc, màu vàng nhạt, có mùi thơm, khuôn khổ từng miếng 0,05x0,02m, dày 0,002m, không vụn nát và lẫn các tạp chất khác. Đóng vào bao cói, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo và tránh mọt.

https://tieulun.hopto.org

b. Cách chế biến: lấy toàn lõi cây bạch đàn, băm hoặc chặt thành từng miếng 0,05 x 0,02m và dày 0,002m, phơi thật khô.

Chú ý: chỉ nên phơi nắng nhỏ hoặc dưới bóng mát, không nên phơi nắng to vì loại này có dầu, phơi nắng to sẽ bay hết mùi thơm.

BẠCH ĐÀN

c. Mùa khai thác: quanh năm và tỷ lệ hao hụt là 20%.

d. Công dụng: hành khí trệ, dùng làm hương đốt.

BẠCH MAO CĂN

(Rễ cỏ tranh, có nơi gọi là rễ cỏ bái)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: rễ khô, màu trắng ngà, dài từ 10cm trở lên. Bó từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 0,5kg và cứ 10 hay 15 bó cho vào một bao cói. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

c. Cách chế biến: đào lấy những rễ dài từ 0,1m trở nên, rửa, xát cho hết vỏ vàng và rễ nhỏ, phơi khô 50-60%, sắp một đầu bằng nhau, bó lại từng bó

https://tieulun.hopto.org

nhỏ, xong để cả bó phơi cho đến khi thật khô kiệt.

c. Mùa khai thác: quanh năm nhưng tốt nhất là từ tháng 3 đến tháng 6 âm lịch, tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa bệnh ho ra máu, đàn bà có thai bị phù thũng; lợi tiểu tiện, ích vị khí.

BẠCH MAO CĂN

BÁCH BỘ

(Củ ba mươi hay củ dẹt nước, dẹt ác)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, màu nâu, không mốc thối, không đen ruột, không lấy loại củ nhỏ, chiều dài khoảng 0,005m. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo để tránh mốc và ẩm, vì chúng có chất mật.

BÁCH BỘ

b. Cách chế biến: đào lấy củ già, rửa sạch đất, củ to bổ làm đôi, phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 9 đến tháng giêng âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

https://tieulun.hopto.org

d. Công dụng: long đờm, chữa bệnh ho lâu ngày, ho lao, phế nhiệt, trừ giun đũa, giun kim. Làm thuốc phun trừ muỗi nhặng, sâu ở cây, lúa, trừ rận trâu, bò, súc vật.

BÁCH HỢP

(Củ cây tỏi rừng)

BÁCH HỢP

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, màu trắng ngà, mỗi miếng to từ 0,01m trở lên, không đen ruột, không mốc mọt, không vụn nát, ẩm.

b. Cách chế biến: có hai cách:

Cách 1: đào lấy củ thật già, rửa sạch đất, tách ra từng tép, ngâm nước phèn 3 giờ (có thể nhiều hơn càng tốt), vớt ra để ráo nước cho vào lò sấy diêm sinh một ngày hay một đêm (cứ 100kg bách hợp sấy hết 0,5kg diêm sinh) rồi đem phơi thật khô, nếu gặp trời mưa thì phải sấy than cho đến khi thật khô.

Cách 2: đào về tách ra từng tép một, ngâm nước tro (rơm rạ) một đêm rồi rửa sạch cho vào đồ chín, phơi khô.

https://tieulun.hopto.org

c. Mùa khai thác: tốt nhất là từ tháng 7 đến tháng 10 âm lịch vì khi đó củ đã già, tỷ lệ thành phẩm chỉ 4,5kg tươi được 1kg khô, nếu lấy vào tháng khác thì 5,5kg tươi mới được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa bệnh ho, ho khan hoặc ho có đờm quánh, chữa bệnh khí quản bị nóng, dùng làm thuốc mát, thuốc bồi dưỡng phổi.

BỐ CHÍNH SÂM

(Thanh Hóa gọi là sâm bảo, Nghệ An gọi là hào sâm, Quảng Bình gọi là bố chính sâm)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: chia làm hai loại:

- Loại 1: đường kính to từ 0,01m.

- Loại 2: đường kính to từ 0,04m.

Hai loại này đều khô, màu trắng ngà, chắc, da không rắn, ruột trắng, cầm bẻ thì gãy đôi hẳn không có xơ. Đóng vào hòm gỗ, bên trong lót giấy xung quanh, ngoài hòm cần lấy giấy dán kín các khe hở, cân tịnh mỗi hòm 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: có hai cách :

- Cách 1: đào về cắt bỏ đầu, cạo sạch vỏ ngoài, ngày phơi đêm sấy than cho đến khi thật khô, nếu gặp trời mưa không phơi được thì phải sấy than cho đến khi nào khô mới được.

- Cách 2: đào về cắt bỏ đầu, cạo sạch vỏ ngoài,

https://tieulun.hopto.org

ngâm nước gạo một đêm, vớt ra để ráo nước đem đồ chín, ngày phơi đêm sấy than cho đến khi nào thật khô, nếu gặp trời mưa thì phải sấy than cho đến khi nào khô mới được.

c. Mùa khai thác: từ tháng 12 đến tháng 2 âm lịch thì 3,5kg tươi được 1kg khô. Trái lại, nếu khai thác vào các tháng khác thì củ sâm bị teo, da nhăn và 6kg hay 6,5kg tươi mới được 1kg khô.

d. Công dụng: theo kinh nghiệm của các ông lang từ trước ở Thanh Hoá, Nghệ An, Hà Tĩnh thường dùng bảo sâm, hào sâm, bố chính sâm để thay thế đảng sâm Trung Quốc, nhưng trọng lượng phải tăng lên và phải sao với gừng vì theo họ, loại này vị cam, tính bình. Còn nhân dân ở các tỉnh Hoà Bình, Ninh Bình thường dùng để pha nước uống về mùa hè vì chúng có tính chất thanh thử, giải nhiệt.

BIỂN ĐẬU

(Hạt cây đậu ván trắng)

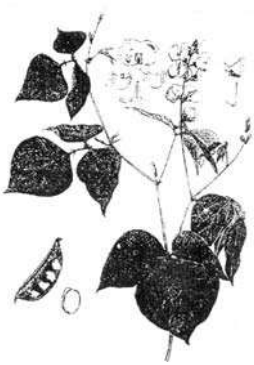
a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hạt khô, chắc, không lấy hạt lép và mốc mọt. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 100kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc mọt. Loại này hay bị mọt cần phải xem xét luôn, nếu có thể thì phải sấy diêm sinh để trừ mọt.

b. Cách chế biến: hái những quả đã chín già,

https://tieulun.hopto.org

thường người ta hái những quả đã héo ở giàn, bóc bỏ vỏ lấy hạt, phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 10 đến tháng giêng âm lịch. Tỷ lệ hao hụt là 25%.



ĐẬU VÁN TRẮNG

d. Công dụng: giải khát, trừ tửu độc, giải cảm nắng, sao vàng có tác dụng bổ tỳ.

BỒ CÔNG ANH

(Cây mũi mác, cây rau diếp trời)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: nguyên cả cây (thân, rễ và lá) khô, không sâu, không vụn nát. Bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 0,5kg và cứ 10 hay 15 bó cho vào một bao cói. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mục nát.

BỒ CÔNG ANH VIỆT NAM

b. Cách chế biến: lúc cây đã có hoa nhổ

https://tieulun.hopto.org

cả cây lẫn lá và rễ, tỉa bỏ những lá sâu, rửa sạch đất phơi khô 70%, sắp một đầu bằng nhau bó thành từng bó nhỏ, xong để cả bó phơi lại cho đến khi thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 3 đến tháng 5 âm lịch nên hôm nào nắng to thì nhổ để phơi cho được nắng. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: trừ nhiệt, tiêu đờm, trị mụn nhọt, tiêu ung.

BẠCH GIỚI TỬ

(Hạt cải bẹ trắng)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hạt khô, chắc, màu nâu nhạt, không mốc, không sâu, không lẫn các tạp chất khác. Đóng vào bao vải, ngoài lồng thêm bao tải, cân tịnh mỗi bao 100kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

b. Cách chế biến: khi cây đã già và có nhiều quả chín vàng thì cắt cả cây về bó đống ủ trong ba ngày đêm để quả chín đều, xong đem phơi khô, đập lấy hạt.

c. Mùa khai thác: từ khoảng tháng 10 đến tháng 12 âm lịch.

d. Công dụng: tiêu viêm, chỉ thống, trừ đờm; dùng để chữa các loại ung nhọt, giáng đờm, định suyễn.

https://tieulun.hopto.org

HOA CÚC TRẮNG HAY VÀNG

(Hoa cây cúc trắng hay vàng)

CÚC

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hoa khô, nguyên hoa, thơm, không mốc, không vụn nát và lẫn các tạp chất khác. Đóng vào hòm gỗ hay bồ nứa, bên trong có lót giấy kín, cân tịnh mỗi hòm 30kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

b. Cách chế biến: có hai cách:

- Cách 1: hái hoa cúc về rải ngửa đều vào cái sàng hay các rổ thưa, lấy tay vỗ khẽ cho phẳng, đặt lên nồi nước sôi 40^0C có bỏ ít phèn chua, để như vậy từ 4-5 phút đồng hồ rồi đem ra phơi nắng một ngày, xong sấy diêm sinh một đêm (cứ 100kg hoa cúc phải sấy hết 0,2kg diêm sinh) rồi đổ ra phơi cho đến khi thật khô. Chế biến theo cách này thì chóng khô và hoa không vụn nát.

- Cách 2: cắt cả cây lẫn cành và hoa đem về treo trong nhà kín gió trong 35 ngày, khi đã khô thì hái lấy hoa và phơi lại cho thật khô, cuối cùng

https://tieulun.hopto.org

cho vào lò sấy diêm sinh một ngày hay một đêm là được (tỷ lệ diêm sinh cũng như trên) xong lấy một vật nặng dằn cho hoa chặt xuống trong 6 giờ đồng hồ, rồi đổ ra nong phơi khô, cách này đơn giản nhưng hoa không được tốt, phơi lâu khô và hay vụn nát.

c. Mùa khai thác: vào tháng 8 và 9 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa bệnh đau đầu, chóng mặt, đau mắt và các chứng phong nhiệt.

CAO LƯƠNG KHƯƠNG

(Củ riềng)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, da màu nâu, gọt sạch rễ, không mốc thối, không đen ruột, có mùi thơm. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo để bảo đảm được phẩm chất và giữ được mùi thơm

RIỀNG

b. Cách chế biến: đào lấy những củ đã thật già, gọt sạch rễ, rửa sạch đất. Nếu tảng quá to thì cắt ra làm hai, ba xong đem phơi thật khô.

https://tieulun.hopto.org

c. Mùa khai thác: từ tháng 7 đến tháng 12 âm lịch.

d. Công dụng: chữa bệnh đau bụng do lạnh, giúp tỳ vị dễ tiêu hoá thức ăn.

CHI TỬ

(Cây dành dành)

1. CHI TỬ QUẢ *(quả dành dành)*

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: có hai loại:

- Sơn chi tử: quả nhỏ, cây mọc hoang ở đồi núi.

- Thuỷ chi tử: quả to, cây mọc ở khe suối, bờ ao hoặc trồng ở vườn.

Hai loại này nói chung đều khô, quả bé, sắc vàng thắm, không mốc, không đen ruột. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

DÀNH DÀNH

b. Cách chế biến: hái những quả chín hay đã gần chín (vỏ và ruột đã vàng) đem đồ chín, phơi khô. Nếu gặp trời mưa thì phải sấy than.

https://tieulun.hopto.org

c. Mùa khai thác: từ tháng 8 đến tháng 12 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: tiêu khát, giải nhiệt, thông tiểu tiện, giải khát.

2. CHI TỬ NHÂN *(nhân quả dành dành)*

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: nhân khô, nguyên quả, bóc bỏ vỏ, màu đỏ thắm, không mốc mọt, vụn nát. Đóng vào bồ nứa, cân tịnh mỗi bồ 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

b. Cách chế biến: hái những quả gần chín hay đã chín (vỏ vàng, ruột đỏ) để nguyên quả đem đồ chín, xong bóc vỏ phơi khô (chú ý: để nguyên thì nhân không vụn nát).

c. Mùa khai thác: từ tháng 8 đến tháng 12 âm lịch.

d. Công dụng: cũng giống như công dụng của chi tử quả.

CHỈ XÁC

(Quả chấp, quả trót, quả cam hôi)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, cùi dày từ 3mm trở lên, đường kính to từ 2 đến 3cm, vỏ màu nâu, thịt trắng, ruột khô kiệt, không mốc mọt. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

https://tieulun.hopto.org

b. Cách chế biến: hái những quả bánh tẻ, cắt bổ đôi, để ngửa phơi thật khô. Loại này ruột rất lâu khô, cho nên cần phải phơi thật khô ruột, nếu ruột phơi chưa khô dễ bị ẩm thối.

c. Mùa khai thác: vào tháng 5 và 6 âm lịch. Tỷ lệ thành phẩm là 5kg tươi mới được 1kg khô.

d. Công dụng: phá khí, lợi đờm, trị bệnh dạ dày trướng đầy.

CHỈ THỰC

(Quả chấp, quả trót, quả cam hôi lúc còn non)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, cùi dày 2/3 đường kính trở lên, quả to đường kính không quá 0,02m, vỏ màu nâu, thịt trắng, không mốc mọt, không đen thối. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: hái những quả còn non, cắt bổ đôi, phơi thật khô ruột là được.

c. Mùa khai thác: vào tháng 2 và 3 âm lịch (sách có nói: tháng 3 làm chỉ thực, tháng 6 làm chỉ xác).

d. Công dụng: cũng giống như công dụng của chỉ xác.

https://tieulun.hopto.org

CẨU TÍCH

(Củ cu ly, củ kim mao, củ guột, củ cù liền)

CẨU TÍCH

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, phiến mỏng từ 1 đến 3mm, to từ 3cm trở lên, màu nâu nhạt, có vân đen, tránh để vụn nát vì nó dễ ẩm.

b. Cách chế biến: lấy củ cạo sạch lông, thái thành từng phiến mỏng từ 1 đến 2mm, phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: có thể khai thác quanh năm nhưng vào khoảng tháng 4 đến tháng 6 âm lịch thì tốt hơn. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 3 hay 3,5kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: mạnh gân xương; chữa đau lưng mỏi gối, đau khớp, đau dây thần kinh, di tinh, di niệu.

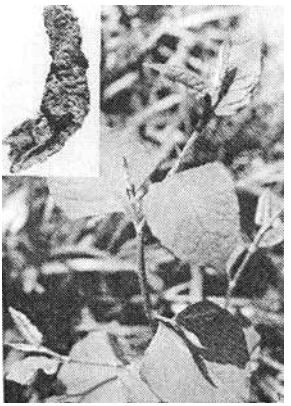
CỐT KHÍ

(Hoạt huyết đan, tử kim long, hổ trượng căn)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, màu vàng tươi, phiến mỏng dưới 2mm, không vụn nát,

https://tieulun.hopto.org

không mốc mọt, không thối đen. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.



CỐT KHÍ

b. Cách chế biến: đào lấy củ rửa sạch đất cát, bỏ hết rễ con, thái chéo thành phiến mỏng từ 1 đến 2mm, phơi khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 9 đến tháng 12 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: bổ thận, mạnh gân xương, trừ thấp.

CÙ MẠCH

(Cây cù mạch mọc hoang ở các bãi biển)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cây khô, màu nâu, có nhiều quả, không vụn nát, mốc mọt. Bó thành từng bó nhỏ, mỗi bó 0,5kg và cứ 10 hay 15 bó cho vào một bao cói. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: lấy những cây đã già có nhiều quả mọc hoang ở các bãi biển, không lấy những cây mọc ở ruộng nước ngọt, cắt bỏ rễ, phơi

https://tieulun.hopto.org

khô 60-70%, sắp một đầu bằng nhau, bó lại thành từng bó nhỏ, xong để cả bó phơi lại thật khô.

c. Mùa khai thác: khoảng tháng 4 và 5 âm lịch thì tốt. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: lợi tiểu tiện, thông kinh, trị thuỷ thũng, huyết lâm.

CÙ MẠCH

CỐC TINH THẢO

(Cỏ dùi trống, cỏ đuôi công, cỏ cúc áo)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cán hoa đã nở khô, màu trắng, không lẫn tạp chất và cọng lá, không mốc, không đen thối. Đóng vào bao tải hay bao cói, cân tịnh mỗi bao 40kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: lấy loại hoa cốc tinh thảo nếp đã nở, cắt bỏ cọng, phơi khô.

c. Mùa khai thác: khoảng tháng 4 đến tháng 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 3,5kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: sáng mắt, tiêu đờm, lợi thủy, giải nhiệt, chữa bệnh đau đầu, đau răng.

https://tieulun.hopto.org

ĐẠI PHÚC BÌ

(Vỏ quả cau)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: vỏ khô, da ngoài màu nâu nhạt hay vàng, không mốc mọt, không thối, không sâu. Đóng vào sọt nứa, xung quanh có lót giấy hay lá chuối khô, cân tịnh mỗi sọt 30kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

CAU

b. Cách chế biến: lấy những quả cau đã thật già răng ngựa, bổ đôi theo chiều dọc, gỡ lấy hạt phơi khô để chế biến thành binh lang, còn vỏ phơi thật khô làm đại phúc bì.

Chú ý: không nên lấy những quả cau đã chín rụng hay loại cau lửa.

c. Mùa thu hoạch: từ tháng 10 đến tháng 12 âm lịch.

d. Công dụng: lợi tiểu tiện, trị bệnh bụng bị thũng.

BINH LANG

(Hạt cau nhà)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: khô, màu nâu,

https://tieulun.hopto.org

nguyên hạt, chắc, không nhăn da, chặt ra trong ruột phần trắng nhiều hơn phần nâu, không mốc mọt. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 100kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: lấy những quả cau đã già răng ngựa (không lấy những quả đã chín trên cây rụng xuống vì những quả này hạt đã nảy mầm, phẩm chất kém), bổ đôi theo chiều dọc gỡ lấy hạt phơi thật khô, nếu gặp trời mưa thì phải sấy than.

c. Mùa khai thác: khoảng tháng 10 đến tháng 12 âm lịch.

d. Công dụng: trị chứng đầy bụng, trừ giun sán.

ĐẠI HỒI

(Hoa cây hồi)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: có ba loại:

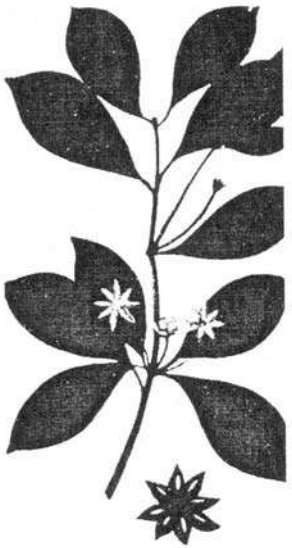
- Hồi tốt: khô, đủ 5 hoặc 8 cánh, chắc hạt, màu nâu sáng, có mùi thơm, không mốc mọt, đen thối.

- Hồi xô: khô, lẫn lộn hồi đen và hồi lép (không đủ cánh hoặc dư cánh nhưng có nhiều hạt lép), có mùi thơm, không mốc và mọt, không lẫn các tạp chất khác.

- Hồi đen: khô, đen vì không phơi hay sấy được nên biến sắc, có mùi thơm, nhưng không mốc, mọt, không thối và vụn nát.

https://tieulun.hopto.org

b. Cách chế biến: hái những hoa hồi đã thật già, phơi trong bóng mát đến khi thật khô (có trường hợp lấy hoa về đem luộc qua rồi mới phơi hay sấy khô). Loại này có nhiều chất dầu nên phơi nắng to hay sấy than quá nóng sẽ mất hết mùi thơm.



ĐẠI HỒI

c. Mùa khai thác: hoa hồi khai thác vào khoảng tháng 3, 4 và tháng 9, 10 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 3,5kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa đau bụng, ăn không tiêu, nôn mửa, bụng đầy trướng, thấp khớp, lợi sữa, làm thuốc gây trung tiện.

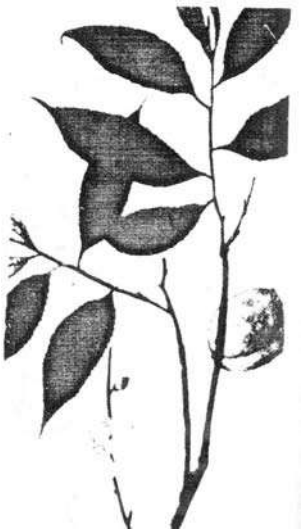
ĐÀO NHÂN

(Nhân hạt đào)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: nhân khô, chắc, còn nguyên nhân, có vỏ lụa màu nâu bọc ngoài, không sứt mẻ, vỡ vụn nát, không mốc, mọt, sâu, thối và lép. Đóng vào hòm gỗ trong có lót giấy, cân tịnh mỗi hòm 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

https://tieulun.hopto.org

b. Cách chế biến: lấy hạt đào đã ăn hết cùi, phơi thật khô, lấy búa đánh đập vỡ lấy nhân (cần chú ý nghiên cứu xem có thể xay như xay hạt táo chua được không vì hiện nay ta vẫn dùng búa đập từng hạt một tốn rất nhiều công).



ĐÀO

c. Mùa khai thác: từ tháng 4 đến tháng 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 13kg hạt đào tươi được 1kg nhân.

d. Công dụng: chữa ho, kinh nguyệt bế, tiêu huyết ứ, cầm máu sau đẻ.

Chú ý: phụ nữ có thai không được dùng.

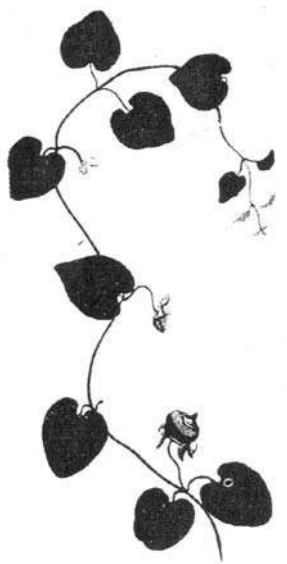
ĐẢNG SÂM

(Đồng bào Thổ gọi là mần ráy cáy)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: rễ khô, da vàng, ruột trắng, vị hơi ngọt, không lẫn gốc cứng, không sâu thối và đen ruột. Đóng thành bó nhỡ, cân tịnh mỗi bó 0,5kg và đóng vào hòm gỗ trong có lót giấy kín. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt. Loại này ngọt nên sâu mọt hay ăn, do đó thỉnh

https://tieulun.hopto.org

thoảng phải phơi hay sấy diêm sinh mới giữ được phẩm chất.



ĐẢNG SÂM

b. Cách chế biến: đào cắt bỏ gốc, đem rửa sạch đất, đem đồ chín, xong phơi hai nắng to, cho vào lò sấy diêm sinh một đêm rồi đổ ra phơi thêm hai nắng to nữa, xong đem sắp một đầu bằng nhau. Bó từng bó nhỏ, sắp lại với nhau rồi dùng ván dằn cho thẳng. Sau đó lấy ra để cả bó phơi cho đến khi thật khô kiệt. Muốn cho đảng sâm khi đã khô mà vẫn mềm thì nên đồ nhiều lần (từ bốn đến năm lần), nghĩa là đồ rồi phơi khô, phơi khô xong rồi lại đồ.

c. Mùa khai thác: vào khoảng tháng 3, 4 và 5 âm lịch thì củ còn non, lõi bé và mềm, củ nhỏ, phẩm chất không tốt, dễ bị mọt. Khai thác vào tháng 9 và 10 âm lịch thì củ đã già, lõi to và cứng, phẩm chất tốt hơn, chế biến ít hao, ít mọt. Theo kinh nghiệm địa phương nên khai thác từ cuối tháng 7 đến đầu tháng 9 âm lịch là tốt nhất, củ sâm không non mà cũng không già nên sau khi đã chế biến thành phẩm, củ sâm được dẻo, hơn nữa trong khoảng thời gian trên cây sâm chưa tàn, dễ

https://tieulun.hopto.org

tìm. Nếu để đến cuối tháng 10 âm lịch, củ sâm bắt đầu thối, nếu chưa thối thì cũng kém phẩm chất. Tỷ lệ chế biến thành phẩm:

- Khai thác từ tháng 3 đến tháng 5 âm lịch thì 7kg tươi mới được 1kg khô.

- Khai thác từ tháng 7 đến tháng 9 âm lịch thì 5kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa các bệnh suy nhược, bổ khí huyết, chứng tiểu đường mới khởi phát, tiêu đờm trừ hen suyễn. Trị chứng phế kiết hạch rất hiệu nghiệm.

HÀ THỦ Ô ĐỎ

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, nguyên củ hoặc đập vỡ từng mảnh bằng 3,4 ngón tay, màu đỏ thẫm, sạch đất. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

HÀ THỦ Ô ĐỎ

b. Cách chế biến: đào về rửa sạch đất, cắt bỏ những rễ con, để nguyên củ phơi khô. Nếu gặp củ to trên 10cm thì có thể đập vỡ làm hai, làm ba để phơi cho

https://tieulun.hopto.org

chóng khô; khi dùng phải chế biến tiếp, không nên dùng sống.

c. Mùa khai thác: loại này có thể khai thác được quanh năm, nhưng tốt nhất là từ tháng 7 đến tháng 12 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 2,5kg tươi thì được 1kg khô.

d. Công dụng: bổ huyết. Uống nhiều thì da thịt hồng hào, râu tóc đen tốt.

HÀ THỦ Ô TRẮNG

Loại này dây và củ đều giống như hà thủ ô đỏ nhưng thịt trắng, vì vậy mà gọi là hà thủ ô trắng.

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, rễ củ béo đầy đặn, to từ 10mm đường kính trở lên, dài trên 10cm, da màu nâu sáng, thịt trắng, có mùi thơm, không mốc mọt, đen thối, vụn nát. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

HÀ THỦ Ô TRẮNG

b. Cách chế biến: đào về rửa sạch đất, vứt bỏ những rễ con rồi để nguyên củ phơi khô. Nếu gặp củ dài

https://tieulun.hopto.org

quá thì có thể bẻ làm đôi hay làm ba để phơi cho chóng khô.

c. Mùa khai thác: loại này khai thác quanh năm, nhưng khai thác từ tháng 7 đến tháng 12 âm lịch thì phẩm chất được tốt hơn.

d. Công dụng: mạnh gân cốt, thêm tinh tủy, trừ ngược tật (sốt rét).

HẮC BẠCH SỬU

(Hạt dây bìm bìm)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hạt khô, chắc, sắc đen (hắc sửu), sắc vàng ngà (bạch sửu). Không mốc, mọt, không lẫn các tạp chất khác. Đóng vào bao vải, ngoài lồng thêm bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

HẮC SỬU

b. Cách chế biến: hái những quả sắp chín, phơi khô, cho vào cái sàng hoặc cái nong xát cho quả vỡ ra, xong sảy cho vỏ và hạt lép bay ra ngoài, còn hạt chắc đem phơi lại cho thật khô.

Chú ý: phải hái lúc quả

https://tieulun.hopto.org

sắp chín, nếu quả chín thì vỏ sẽ nứt ra, hạt rơi xuống hết.

c. Mùa khai thác: tháng 6, 7 âm lịch.

d. Công dụng: lợi thuỷ, trị bệnh chó dại cắn.

HOÀNG NÀN

(Vỏ cây doãn, mã tiền lá quế)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: vỏ khô, vỏ phía ngoài màu nâu nhạt, phía trong màu nâu thẫm, mỗi thanh dài từ 10cm, rộng từ 3cm trở lên, không vụn nát, sạch bụi bặm và lớp da xù xì bên ngoài, không mốc, mọt. Sắp một đầu bằng nhau, bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 6,5kg và đóng vào bồ nan cứng để tránh vỡ nát. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: lấy dao rạch chia vỏ cây ra thành từng khoanh theo kích thước trên, xong lột về phơi thật khô.

Chú ý: khi bóc nếu gặp dây nào vỏ ngoài xù xì thì nên cạo sạch rồi mới bóc.

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 8 âm lịch.

HOÀNG NÀN

https://tieulun.hopto.org

d. Công dụng: chữa thấp khớp, chân tay co quắp, tê cứng, đau nhức.

HOÀNG TINH

HOÀNG TINH

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, củ ngoài đen, trong ruột hơi nâu hoặc đen như thục địa, không mốc, không sâu. Đóng vào hòm gỗ xung quanh có lót giấy, cân tịnh mỗi hòm 30kg để nơi cao ráo, kín gió để tránh mốc, ẩm, sâu.

b. Cách chế biến: đào lấy củ, gọt sạch vỏ ngoài và cắt hết rễ con, rửa sạch đất, đem đồ thật chín, xong đổ ra nong thưa phơi khô, rồi lại đem đồ chín, xong lại đổ ra nong thưa phơi khô, làm như vậy nhiều lần khi nào ngoài đen, trong ruột đen hay ngoài đen, trong ruột hơi nâu, ăn không ngứa nữa là được. Cũng có nơi người ta sắp một lớp hoàng tinh, một lớp đậu đen đem đồ, khi nào đậu đen chín là được (chế biến theo cách này tốt hơn).

c. Mùa khai thác: từ tháng 7 đến tháng 12 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 5kg tươi được 1kg khô.

https://tieulun.hopto.org

d. Công dụng: làm thuốc bổ dưỡng, bổ trung ích khí, yên ngũ tạng, nhuận phổi và tim, bổ tinh tủy, trừ phong nhiệt.

HOÀNG KHƯƠNG

(Củ của cây gừng lá nghệ, có chỗ gọi là cây riềng, có củ như củ gừng nhưng trong ruột vàng gần giống như nghệ và ngửi mùi cũng hăng như nghệ)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, da sắc trắng ngà, trong ruột vàng, có mùi hăng như mùi nghệ, không mốc, mọt, vụn nát. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: đào lấy củ già, cạo sạch vỏ, cắt hết rễ, rửa sạch đất, đem đồ chín xong phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 7 đến tháng 12 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa các chứng phong thấp.

HOÀNG LIÊN

Có hai loại:

- Hoàng liên chân gà: trồng ở Sa Pa (Lào Cai), Phong Thổ (Lai Châu) và Hà Giang. Loại này rễ nhỏ.

https://tieulun.hopto.org

- Thổ hoàng liên: trồng ở khu vực sinh sống của người Thái, Mông.

HOÀNG LIÊN

a. Quy cách, bao bì, bảo quản:

- Hoàng liên chân gà: củ khô, rễ nhỏ có nhiều khúc và nhánh như chân con gà, da vàng nhạt, thịt vàng tươi như nghệ, vị thật đắng, sạch đất, sạch tạp chất, không vụn nát.

- Thổ hoàng liên: củ khô, rễ to hơn hoàng liên chân gà, có nhiều khúc, không có nhánh, da màu đỏ, thịt vàng sẫm, vị đắng, sạch đất, sạch tạp chất, không vụn nát. Loại này có giá trị kém loại hoàng liên chân gà rất xa. Vì vậy, giá thu mua rẻ hơn nhiều.

Cả hai loại đóng vào bồ nứa, cân tịnh mỗi bồ 40kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc.

b. Cách chế biến: cả hai loại đều đào lấy những rễ già, rửa sạch đất và rễ cam (rễ nhỏ như sợi tơ tằm) phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: cả hai loại này khai thác từ tháng 10 đến tháng 12 âm lịch thì tốt, nhưng vì tháng đó cây đã chết lụi, khó tìm. Mặt khác, về những tháng đó thì các địa phương có hoàng liên (nhất là loại hoàng liên chân gà) khí hậu rất rét

https://tieulun.hopto.org

buốt, sức người không chịu được, vì vậy mà người ta chỉ khai thác vào các tháng 6 đến tháng 8 và tháng 2 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 1kg hoàng liên tươi thì được 0,5kg đến 0,6kg khô.

d. Công dụng: cả hai loại đều dùng để chữa bệnh đau bụng, nôn mửa, chứng viêm tỳ vị, an thai, thanh nhiệt. Là một loại thuốc trừ lỵ và chữa đau mắt đỏ rất tốt.

HÒE HOA

(Hoa cây hòe)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hoa khô, màu vàng nhạt, toàn hoa, không lẫn cọng và lá hoặc tạp chất khác cũng như hoa sao cháy đen và mốc, mọt. Đóng vào bao vải, ngoài lồng bao tải, cân tịnh mỗi bao 100kg. Để nơi cao ráo, tránh ẩm mốc.

b. Cách chế biến: lấy toàn nụ hoặc hoa đã chớm nở, phơi khô, cuối cùng đem sao qua để màu được đẹp (chú ý sao nhỏ lửa, đảo đi đảo lại luôn, nếu không sẽ bị cháy đen).

CÂY HÒE

https://tieulun.hopto.org

c. Mùa khai thác: từ tháng 2 đến tháng 7 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: trị các chứng xuất huyết, tiêu đờm, trị bệnh tử cung nóng, đau mắt đỏ; làm mát đại tràng. Là một vị thuốc giải nhiệt tốt.

HOẮC HƯƠNG

(Lá cây hoắc hương)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: lá khô, có mùi thơm, không sâu, không mốc và không lẫn các tạp chất khác. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 30kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mất mùi thơm.

HOẮC HƯƠNG

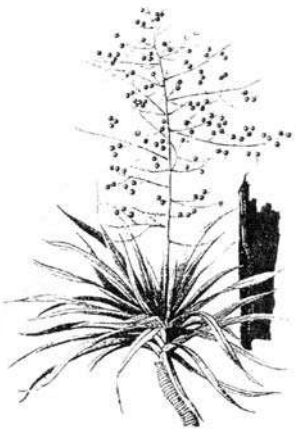
b. Cách chế biến: hái những lá đã già, phơi thật khô (chú ý không lấy lá sâu hoặc có trứng sâu) và phơi dưới bóng mát hoặc nắng nhỏ, không nên phơi nắng to vì nó có chất dầu, gặp nắng to sẽ mất mùi thơm.

c. Mùa khai thác: từ tháng 4 đến tháng 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 8kg tươi được 1kg khô.

https://tieulun.hopto.org

HUYẾT GIÁC

(Vỏ cây giác guốc, vỏ cây xó nhà)



HUYẾT GIÁC

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: vỏ khô, màu đỏ sậm, không vụn nát, mọt, mục. Bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 1kg và cứ 20 bó cho vào bồ nứa hay bao tải. Để nơi cao ráo, tránh mọt, mục nát.

b. Cách chế biến: lấy vỏ những cây đã già lụi, cạo bỏ lớp vỏ sần sùi bề ngoài, đồng thời nạo hết lõi đã thối mục dính ở trong, phơi thật khô, khi nào cầm một thanh bẻ gẫy ra thành từng mảnh nhỏ là được.

c. Mùa khai thác: quanh năm.

d. Công dụng: trị bệnh đau xương gân, thông ứ huyết, dùng làm thuốc bóp và ngâm rượu uống rất tốt.

HƯƠNG NHU

(Cây hương nhu)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cây khô, cả cây

https://tieulun.hopto.org

có nhiều hoa và lá, có mùi thơm, không mốc, không vụn nát. Sắp bằng một đầu, bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bao 0,5kg và cứ 10 hay 15 bó đóng vào bao tải để khi vận chuyển hoa và lá không bị rơi rụng. Để nơi cao ráo, tránh mốc và ẩm.

HƯƠNG NHU

b. Cách chế biến: lấy những cây đã già, có nhiều hoa, chặt bỏ gốc, phơi thật khô.

Chú ý: phơi dưới bóng mát, không nên phơi nắng to, vì loại này có chất dầu, phơi nắng to thì mùi thơm sẽ mất hết.

c. Mùa khai thác: từ tháng 4 đến tháng 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: trị chứng bệnh cảm nắng (trúng thử), đau bụng, nôn mửa, phát hãn, lợi tiểu tiện, trừ nhiệt, tiêu thũng.

HY THIÊM

(Cây cỏ đĩ, cây kinh giới đất)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cây khô, cả cây

https://tieulun.hopto.org

HY THIÊM

có nhiều hoa và lá, không mốc, không vụn nát. Cây được sắp bằng một đầu, bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 0,5kg, cứ 10 đến 15 bó nhỏ đóng vào bao cói hay bao tải để khi di chuyển giữ được hoa và lá không rơi rụng. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

b. Cách chế biến: nhổ cả cây lúc mới có hoa, chặt bỏ gốc rễ, phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 và 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: trừ thấp nhiệt, trị sang độc, là một vị thuốc bổ gân cốt rất tốt.

HƯƠNG PHỤ

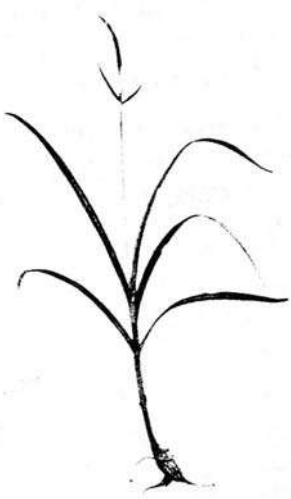
(Củ cỏ gấu)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, chắc, củ nhỏ không dưới 5mm, da ngoài đen, thịt trắng hay hồng, sạch rễ, không lẫn tạp chất, không nát vụn, không mốc mọt. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc.

https://tieulun.hopto.org

b. Cách chế biến: đào lấy những củ già, phơi khô, gom lại từng đống lớn đốt cháy hết rễ và lá xong đem rửa sạch gio, loại bỏ những củ đã nát vỡ, cháy hoặc tạp chất khác, đem phơi lại cho thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 6 đến tháng 9 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 5kg tươi được 1kg khô.



HƯƠNG PHỤ

d. Công dụng: chữa bệnh kinh nguyệt không đều, ăn uống không tiêu, bụng trướng đầy, phụ nữ đau bụng kinh.

HOÀI SƠN

(Củ mài)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, trắng, thịt mịn nhẵn, thẳng, to từ 2mm đường kính trở lên, dài không dưới 8cm, không mốc, mọt, không vụn nát. Đóng vào hòm gỗ hay bồ nứa cứng, phía trong hòm (hay bồ) có lót giấy hay lá chuối khô xung quanh, cân tịnh mỗi hòm (hay bồ) 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc.

https://tieulun.hopto.org

b. Cách chế biến: Đào củ mài về gọt sạch vỏ ngoài, cho vào lò sấy diêm sinh ba ngày ba đêm (cứ 100kg củ mài tươi thì phải sấy hết 2kg diêm sinh). Khi củ mài đã thật chín mềm, đổ ra nong thưa phơi khô 60% rồi cho vào nước lã ngâm một ngày hay một đêm xong vớt ra lại phơi khô 60%, lại cho vào lò sấy diêm sinh lần thứ hai trong hai ngày hai đêm (lần này cứ 100kg củ mài phải sấy hết 0,8kg diêm sinh). Khi đã sấy lần thứ hai xong thì cho vào chum hay vại sành ủ một ngày một đêm rồi đem lăn thật thẳng, sau đó phơi dưới bóng mát cho thật khô, xong lại đem nhúng nước lã, dùng giấy nháp đánh cho thật nhẵn và phơi dưới bóng mát một lần nữa cho thật khô. Cuối cùng cho vào lò sấy diêm sinh một lần nữa trong một ngày hay một đêm là được (lần này cứ 100kg củ mài phải sấy hết 0,2kg diêm sinh).

HOÀI SƠN

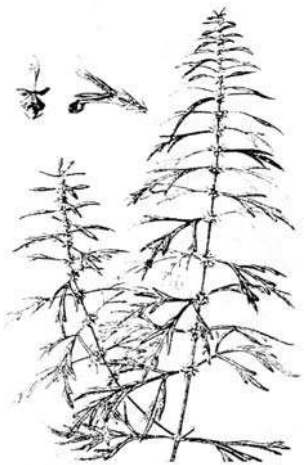
c. Mùa khai thác: từ tháng 11 đến tháng 2 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: trị di tinh, trừ hàn nhiệt và tà khí, bổ gân cốt, bồi dưỡng suy nhược cơ thể.

https://tieulun.hopto.org

ÍCH MẪU THẢO

(Cây ích mẫu)



ÍCH MẪU

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cây khô, cả cây có nhiều hoa và lá, không mốc, không vụn nát. Cây được sắp bằng một đầu, bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 0,5kg và cứ 10 hay 15 bó cho vào bao cói hay bao tải để khi di chuyển hoa và lá khỏi rơi rụng. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: nhổ cả cây khi đã có nhiều hoa, chặt bỏ gốc, lấy từ chỗ có cành trở xuống, phơi thật khô.

Chú ý: phải phơi dưới bóng mát, không nên phơi nắng to, vì cây sẽ bị khô xác, biến thành sắc trắng, mất phẩm chất.

c. Mùa khai thác: khoảng tháng 5, 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa kinh nguyệt bế tắc, đau bụng kinh, máu tích tụ sau đẻ; hạt chữa huyết áp cao.

https://tieulun.hopto.org

SUNG ÚY TỬ

(Hạt cây ích mẫu)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hạt khô, màu đen, chắc, sạch, không lẫn tạp chất. Đóng vào bao vải, ngoài lồng thêm bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

b. Cách chế biến: cắt cả cây ích mẫu thật già, phơi khô, đập lấy hạt, bỏ hết lá, hạt lép và các tạp chất, xong phơi lại thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 7 âm lịch.

d. Công dụng: như ích mẫu thảo.

KHỔ LUYỆN TỬ

(Quả cây xoài cứt chuột)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, chắc, màu đen sẫm, vị thật đắng, không lẫn tạp chất, không mốc. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: lấy những quả đã thật già, phơi khô.

c. Mùa thu hoạch: khoảng tháng 8, 9 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: sát trùng, trị bệnh đau bụng, sán, kiết lỵ (vị này nấu có độc nên trọng lượng rất hạn chế).

https://tieulun.hopto.org

KIM NGÂN HOA

(Hoa cây kim ngân)

KIM NGÂN

a. Quy cách, bao bì, bảo quản:

- Loại 1: hoa khô, toàn nụ, sắc trắng ngà, không lẫn cặn, lá và tạp chất; không mốc, sâu và vụn nát.

- Loại 2: hoa khô, toàn hoa đã nở hay còn nụ, sắc màu nâu, không lẫn cọng và lá cũng như tạp chất khác; không mốc, sâu và vụn nát.

- Loại 3: hoa khô, hoa đã nở hoặc sắp nở, màu nâu, có lẫn 10% cọng và lá, không lẫn các tạp chất khác, không mốc, sâu và vụn nát.

Kim ngâm hoa là loại hàng dễ mốc và thay đổi phẩm chất nên phải đóng vào hòm gỗ, trong lót giấy kín, ngoài hòm cũng phải lấy giấy dán kín các khe hở, cân tịnh mỗi hòm 20kg. Tốt hơn hết là cho vào chum, vại sành hoặc thùng phi có nắp đậy kín. Để nơi cao ráo và kín gió, tránh mốc, sâu.

b. Cách chế biến: hái hoa hay nụ lúc sắp nở (khoảng mai nở thì hôm nay hái) vào buổi sáng,

https://tieulun.hopto.org

đem về rải mỏng vào nong, phên hoặc chiếu rồi phơi nắng khô ngay trong ngày hôm đó. Nếu ngày hôm đó không khô được thì cứ để nguyên ở nong, phên hay chiếu mà mang cả vào nhà, không nên dồn lại (nếu để dồn lại nó sẽ bị biến phẩm chất), lúc cần trở thì lật trở toàn bộ cả lớp, không nên dùng tay để trở. Phương pháp chế biến như trên là bảo đảm nhất. Ở nước ta hiện nay chủ yếu hái hoa ở những cây mọc hoang trong rừng, nên thu hoạch lẻ tẻ, khó chọn lọc, nhưng nên lưu ý hái hoa đã nở hay sắp nở, rồi dùng phương pháp chế biến như trên. Nếu gặp trời mưa thì phải sấy qua diêm sinh rồi đem phơi. Cũng có địa phương vì điều kiện phải đi hái xa xôi cho nên người ta hái cả những hoa chưa đến tuổi (nhưng không phải quá non), gặp trường hợp này thì phải đem về ủ lại cho hoa nở đều rồi đem sấy qua diêm sinh, xong rải ra nong, phên hoặc chiếu phơi khô. Trường hợp này sẽ có hoa nở, hoa không màu sắc biến thành màu nâu sẫm, giá trị kém hơn nhiều.

c. Mùa khai thác: tháng 1 và 2 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: lợi tiểu tiện, trừ nhiệt, tiêu độc, trị các chứng mụn nhọt, sài lở, nóng ruột, giải khát; uống nhiều sẽ làm cho thân thể nhẹ nhàng, tăng thêm sức khoẻ.

https://tieulun.hopto.org

KIM ANH TỬ

KIM ANH

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, da sắc vàng cánh gián hoặc đỏ, sạch gai và ruột, không vụn nát, mốc, mọt. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 30kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc, mọt.

b. Cách chế biến: hái quả đã thật già, cạo sạch gai, đem bổ đôi hay bổ ba, nạo sạch ruột, phơi khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 10 đến tháng 3 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: dùng để bồi dưỡng; trị bệnh di tinh, hoạt tinh, khí hư, đái són, tả lị lâu ngày, suy nhược thần kinh; là nguồn cung cấp vitamin C.

KHIẾM THỰC

(Củ cây súng)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, màu trắng, hạt lớn nhất bằng hạt sen trần, hạt nhỏ

https://tieulun.hopto.org

nhất cũng bằng hạt đậu đen, nguyên hạt, vụn nát không quá 10%. Đóng vào bao vải, ngoài lồng thêm bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: lấy những củ đã già hoặc bánh tẻ rửa sạch bùn, xát sạch lớp vỏ ngoài, đem về ủ tro rơm rạ ẩm ba ngày ba đêm, xong đem rửa sạch tro, bỏ vỏ cứng ngoài, rồi ngày đem phơi nắng, tối cho vào lò sấy diêm sinh, cứ làm như vậy cho đến khi thật khô. Cuối cùng khi đã thật khô cần sấy qua một lần diêm sinh nữa (cứ 100kg khiếm thực phải sấy hết 0,3kg diêm sinh, đốt làm ba lần trong một ngày hay một đêm để tránh mối mọt.

Chú ý: trong thời gian phơi nếu gặp mưa thì phải sấy than hoặc sấy lửa cho đến khi thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 8 đến tháng 10 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 8kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: trị bệnh di tinh, ích tinh, cường tinh, bạch đới, đau lưng.

KINH GIỚI

(Cây kinh giới)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cây khô, cả cây có nhiều lá và hoa, có mùi thơm, không mốc,

https://tieulun.hopto.org

KINH GIỚI

không vụn nát. Cây được sắp bằng một đầu, bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 0,5kg và cứ 10 hay 15 bó cho vào bao cói hay bao tải để di chuyển khỏi bị rơi rụng hết hoa và lá. Để nơi cao ráo, tránh mốc và giữ được mùi thơm.

b. Cách chế biến: lấy những cây đã già, có nhiều hoa, chặt bỏ gốc từ chỗ có cành trở xuống, phơi thật khô.

Chú ý: nên phơi dưới bóng mát, không nên phơi nắng to vì mùi thơm sẽ bay hết.

c. Mùa khai thác: tháng 6 và 7 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: phát hãn, cầm phong, trị sang độc, mụn nhọt, dị ứng. Sao đen có tác dụng cầm máu trong trường hợp bị trĩ chảy máu.

LONG NHÃN

(Cùi quả nhãn)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cùi khô, nắm không dính tay, màu nâu cánh gián, không vụn nát, không sâu. Đóng vào hòm gỗ, trong có lót giấy

https://tieulun.hopto.org

bóng dầu, ngoài dán giấy kín che các khe hở, cân tịnh mỗi hòm 50kg. Để nơi cao ráo; tránh mốc, sâu và chảy mật.

NHÃN

b. Cách chế biến: lấy loại nhãn lồng dày cùi, để cả chùm phơi hay sấy than khô 60%, khi nắm một tay lắc nghe tiếng "lộc cộc" như nắm củ lạc khô là được, bóc vỏ và hạt, rải mỏng vào sàng hay nong thưa cho vào lò than sấy khô đến khi nắm không dính tay.

Chú ý: không để cho ruồi nhặng bâu vào đẻ trứng, sinh sâu.

c. Mùa khai thác: tháng 6, 7 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 12kg tươi được 1kg long nhãn.

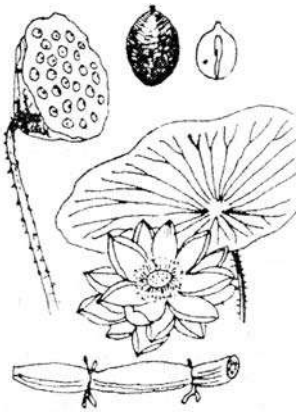
d. Công dụng: trị chứng thần kinh suy nhược, không ngủ được, thường dùng làm thuốc bổ dưỡng.

LIÊN THỤC

(Nhân hạt sen)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hạt khô, nguyên hạt, nếu có vỡ đôi hay vỡ ba thì không quá 10%, màu trắng ngà, không có mầm ở giữa, không mốc, mọt, không vụn nát.

https://tieulun.hopto.org



SEN

b. Cách chế biến: lấy những hạt sen thật già, cắn không núng răng, phơi thật khô xong bóc vỏ đá ngoài, cho vào ngâm nước phèn một ngày hay một đêm (100kg liên thục phải ngâm hết 0,2kg phèn chua), vớt ra để ráo nước, bóc vỏ da ngoài và bỏ mầm non ở giữa, xong lại đem phơi nắng một lần nữa cho thật khô (muốn thử khô đã đúng mức chưa thì lấy một hạt dùng dùi gỗ đập mạnh một nhát, hạt sen đó vỡ vụn là được).

c. Mùa khai thác: tháng 5 và 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 100kg hạt sen thì được 51kg liên thục nguyên hạt, 5kg hạt vỡ đôi và 2kg vụn nát, cộng lại là 58kg.

d. Công dụng: bổ tỳ, trị bệnh suy nhược thần kinh, di tinh, khí hư.

LIÊN NGẪU

(Ngó sen, củ sen)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, màu trắng, phiến mỏng 5mm, đường kính to 3cm trở lên, không mốc, mọt, đen, thối. Đóng vào bao tải,

https://tieulun.hopto.org

cân tịnh mỗi bao 30kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: lấy những củ đã già tròn 3cm đường kính trở lên. Rửa sạch bùn, thái chéo thành từng phiến mỏng dưới 5mm, phơi khô.

c. Mùa khai thác: khoảng tháng 6, 7 âm lịch sau khi đã thu hoạch hết hạt sen.

d. Công dụng: thanh lương, chỉ khát, chỉ huyết, trừ tửu độc.

LIÊN TU

(Tua sen)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: tua khô, màu vàng tươi như sợi tơ tằm, có mùi thơm, không mốc, không lẫn các tạp chất. Đóng vào bồ nứa hay bao vải, cân tịnh mỗi bồ (hay mỗi bao) 20kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

b. Cách chế biến: lấy tua sen phơi khô.

Chú ý: nên phơi dưới bóng mát hay nắng nhỏ để giữ mùi thơm và màu sắc.

c. Mùa khai thác: tháng 5 và 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 7kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: trị chứng đại tiện ra máu, thổ huyết, băng huyết.

https://tieulun.hopto.org

LIÊN DIỆP

(Lá sen)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: lá khô, nguyên lá, không bị sâu khoét thủng, có mùi thơm, không vụn nát. Bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 0,5kg và cứ 10 hay 15 bó cho vào một bao cói hay bao tải để khi di chuyển khỏi bị vụn nát. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

b. Cách chế biến: hái những lá sen đã già, không bị sâu đục thủng hay có dính trứng sâu, phơi khô 50-60%, sắp xếp lá to để dưới, lá nhỏ ở trên, cuộn lại và bó thành từng bó nhỏ, xong để cả bó phơi cho đến khi thật khô.

c. Mùa khai thác: tháng 5 và tháng 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 5kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: giải thử (chữa cảm nắng), chữa mất ngủ, chảy máu.

LIÊN TỬ TÂM

(Mầm hạt sen)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: nguyên mầm khô, một nửa mầm về phía trên màu xanh lá cây, một nửa về phía dưới màu trắng, không mốc, mọt, không vụn nát và lẫn tạp chất.

https://tieulun.hopto.org

b. Cách chế biến: hạt sen sau khi đã bóc hết lớp vỏ lụa đỏ để chế biến liên nhục, lấy cái que hay sợi dây thép khoảng 1mm thông lấy mầm non ở giữa đem phơi nắng thật khô.

e. Mùa khai thác: tháng 5 và 6 âm lịch hoặc tốt nhất là kết hợp với việc chế biến liên nhục.

d. Công dụng: chữa mất ngủ, chảy máu.

BẠC HÀ

(Cây bạc hà)

BẠC HÀ

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cây khô, cả cây có nhiều lá, có mùi thơm không có gốc và rễ, không mốc, sâu, vụn nát. Bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 0,5kg và cứ 10 hay 15 bó đóng vào một bao cói hay bao vải để khi vận chuyển khỏi bị vụn nát. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mất mùi.

b. Cách chế biến: nhổ cả cây lúc mới nở hoa, cắt bỏ gốc và rễ, hái bỏ những lá sâu, phơi dưới bóng mát hoặc nắng nhỏ cho đến khi thật khô kiệt, sắp bằng một đầu, bó thành từng bó nhỏ.

https://tieulun.hopto.org

Chú ý: không lấy loại bạc hà húng (vì loại này ít mùi thơm). Bạc hà có nhiều tinh dầu nên phơi nắng to sẽ bay hết mùi thơm.

c. Mùa khai thác: tháng 6, 7 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 5kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: phát hãn, giải biểu nhiệt, trị cảm mạo có sốt, ngạt mũi, ho.

BẠCH CHỈ

(Rễ củ cây bạch chỉ)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản:

Có hai loại: một loại để cả củ và một loại thái thành phiến mỏng.

- Loại để cả củ: củ khô, dài 8 đến 15cm. Củ to có đường kính từ 2 đến 4cm thì để nguyên, trên 4cm thì bổ đôi; da vàng ngà, ruột thật trắng, mịn mặt, có nhiều bột; không đen ruột, mốc, mọt và vụn nát.

BẠCH CHỈ

- Loại thái thành phiến mỏng: miếng khô, phiến mỏng dưới 2mm, trắng, không mốc, mọt, không lẫn tạp chất.

Cả hai loại đóng vào

https://tieulun.hopto.org

bao tải hay bồ nứa, cân tịnh mỗi bao (hay mỗi bồ) 40kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: đào lấy những củ già to từ 2cm đường kính trở lên, cạo sạch lớp vỏ mỏng ngoài, rửa sạch đất, nếu để cả củ thì cắt chia từng đoạn từ 8 đến 15cm, nếu củ to trên 4cm thì bổ làm đôi. Sau đó, cho vào lò sấy diêm sinh một ngày một đêm cho thật chín mềm (cứ 100kg bạch chỉ tươi phải sấy hết 0,8kg diêm sinh) xong đem phơi khô (trong thời gian phơi thì ngày phơi tối lại cho vào lò sấy diêm sinh cho đến khi thật khô, có như vậy thì bạch chỉ mới thật trắng. Những lần sấy diêm sinh sau này thì cứ 100kg bạch chỉ mỗi lần chỉ cần từ 0,15 đến 0,2kg diêm sinh và đốt làm hai lần là được. Muốn thái phiến thì sau khi đã cạo hết lớp vỏ mỏng ngoài, rửa sạch đất, để cả củ cho vào lò sấy diêm sinh một đêm hay một ngày cho củ hơi mềm (cứ 100kg bạch chỉ thì sấy hết 0,5kg diêm sinh) rồi đem thái chéo thành từng phiến mỏng dưới 2mm, xong đem phơi khô và trong thời gian phơi cũng ngày phơi nắng, tối cho vào lò sấy diêm sinh cho đến khi nào bạch chỉ thật khô là được (tỷ lệ diêm sinh dùng để sấy những lần sau này cũng cứ 100kg bạch chỉ phải sấy hết 0,15kg đến 0,2kg diêm sinh và cũng đốt làm hai lần).

c. Mùa khai thác: từ tháng 7 đến tháng 10 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm: để nguyên củ thì 2,5kg tươi được 1kg khô; thái thành phiến mỏng thì 4kg tươi được 1kg khô.

https://tieulun.hopto.org

d. Công dụng: chữa chứng cảm sốt, nhức đầu, sổ mũi, đau răng, phong thấp, nhức xương.

BÁN HẠ

(Củ cây chóc)

BÁN HẠ

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, chắc, màu trắng ngà. Củ nhỏ có đường kính 10cm trở xuống để nguyên làm bán hạ củ, củ to trên 10cm đường kính thì thái phiến mỏng dưới 3mm; không mốc, mọt, vụn nát và lẫn các tạp chất khác. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: đào lấy những củ đã thật già bỏ vào rổ thưa đem ra hồ, ao hay sông ngòi chà xát sạch vỏ và rễ con. Nếu chế biến hạ củ thì để nguyên cả củ, trái lại muốn chế biến bán hạ thái thì thái mỏng theo chiều ngang, dày dưới 3mm, cho cả hai loại vào ngâm nước phèn một ngày hay một đêm (100kg bán hạ thái hay củ phải ngâm hết 0,6kg phèn chua), xong vớt ra phơi khô kiệt.

Chú ý: khi chà xát cho sạch vỏ và rễ cần đeo tất

https://tieulun.hopto.org

chân hoặc găng tay để khỏi bị ngứa. Loại củ nhỏ và tròn là bán hạ tốt. Khi dùng phải chế biến tiếp cho hết ngứa.

c) Mùa khai thác: từ tháng 9 đến tháng 11 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 5kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: trị các chứng đàm thấp, đầy bụng, sôi bụng, nôn ọe, yết hầu sưng đau, ít ngủ, kiện tỳ, khai vị.

BIỂN SÚC

(Dây thài lài tía, dây rau trái bà tía)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: dây khô, cả dây có lá, không mốc, không vụn nát. Sắp một đầu bằng nhau, bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 0,5kg và cứ 10 hay 15 bó đóng vào một bao tải hay bao cói để khi vận chuyển khỏi bị rơi rụng hết lá và vụn nát. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

b. Cách chế biến: lấy dây có cả lá đem về rửa sạch đất, để ráo nước, cho vào hấp nước sôi cho thật héo, xong đem rải mỏng ra sân gạch hay sân xi măng phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: loại này có thể khai thác quanh năm, nhưng khai thác từ tháng 4 đến hết tháng 8 âm lịch thì ít hao, thường thường 10kg tươi được 1kg khô.

https://tieulun.hopto.org

d. Công dụng: có tác dụng thông lâm, lợi tiểu tiện, trừ giun sán, trị bệnh hoàng đảm (vàng da), đau bụng nôn mửa.

BẠCH TẬT LÊ

(Cây gai ma vương, thích tật lê)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: dùng quả chín của cây bỏ hết gai, sạch tạp chất, không vụn nát, mốc, mọt. Đóng vào bao cói, cân tịnh mỗi bao 30kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc, mọt.

b. Cách chế biến: lấy quả chín phơi khô, đập và chọn quả già, dùng sống hoặc sao cho cháy hết gai.

c. Mùa khai thác: từ tháng 4 đến tháng 7 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa bệnh đau đầu, đau mắt, phong ngứa, tích tụ, tắc sữa.

CÁT CĂN

(Củ sắn dây)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản:

Có hai loại: cát căn đỉnh và cát căn phiến:

- Cát căn đỉnh: củ khô, trắng, dài từ 8 đến 12cm, đường kính không dưới 2,5cm, không mốc, mọt, không đen ruột.

https://tieulun.hopto.org

- Cát căn phiến: phiến khô, trắng, dài từ 8 đến 12cm, rộng từ 3cm trở lên, dày từ 2 đến 3mm; không mốc, mọt, không vụn nát.

Cả hai loại đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo và thỉnh thoảng phải đem sấy qua diêm sinh (100kg cát căn phải sấy hết 0,2kg diêm sinh) để trừ mọt. Loại này có nhiều chất bột, mọt hay ăn, vì vậy cần phải kiểm tra thường xuyên.

b. Cách chế biến:

- Cát căn đỉnh: đào về để cả củ cho vào lò sấy diêm sinh bốn tiếng đồng hồ (cứ 100kg củ tươi phải sấy hết 0,2kg diêm sinh đốt làm hai lần), xong cạo sạch vỏ rồi lại cho vào lò sấy diêm sinh lần thứ hai trong sáu tiếng đồng hồ (tỷ lệ diêm sinh cũng như lần thứ nhất). Sau đó cắt thành từng khúc dài 8 đến 12cm, rồi lại cho vào lò sấy diêm sinh lần thứ ba, (lần sấy thứ ba thì cứ 100kg củ sắn dây tươi phải đốt hết 0,5kg diêm sinh và đốt làm bốn lần) lần này sấy trong một

CÁT CĂN

https://tieulun.hopto.org

ngày một đêm. Khi nắn củ sắn đã hơi mềm thì đổ ra nong hay lá cót phơi khô và từ khi phơi đến khi đã thật khô thì ngày phơi nắng tối lại cho vào lò sấy diêm sinh (những lần sau này cứ 100kg củ sắn dây tươi phải sấy hết 0,1kg diêm sinh và đốt làm hai lần).

- Cát căn phiến: đào về để cả củ cho vào lò sấy diêm sinh trong bốn tiếng đồng hồ (cứ 100kg củ tươi sấy hết 0,2kg diêm sinh, đốt làm hai lần). Lấy ra cạo sạch vỏ, rửa sạch đất, để ráo nước, cắt thành từng khúc dài từ 8 đến 12cm xong lại cho vào lò sấy diêm sinh lần thứ hai trong thời gian là một ngày hay một đêm (100kg củ tươi phải sấy hết 0,5kg diêm sinh). Sau đó đổ ra thái mỏng theo chiều dài dày 2 đến 4mm, cho vào lò sấy diêm sinh lần thứ ba trong sáu tiếng đồng hồ (cứ 100kg củ tươi đã thái phiến phải sấy hết 0,3kg diêm sinh và đốt làm ba lần) rồi lại phơi khô kiệt và từ khi phơi đến ngày thật khô thì ngày phơi tối lại cho vào lò sấy diêm sinh (những lần sấy sau này thì cứ 100kg củ tươi phải sấy hết 0,1kg diêm sinh và đốt làm hai lần).

c. Mùa khai thác: từ tháng 10 đến hết tháng 12 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 2,6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: giải nhiệt, sinh tân, chỉ khát, trị các chứng bệnh khát nước, mình nóng, nôn mửa, trừ các chất độc, tiểu tiện khó.

https://tieulun.hopto.org

CAN KHƯƠNG

(Củ gừng khô)

CAN KHƯƠNG

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, da trắng ngà, không nhăn, ruột màu đỏ sáng, chắc, có mùi thơm, vị cay, không mốc, mọt, không đen ruột. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: đào lấy những củ đã già, rửa sạch đất, cắt bỏ sạch sẽ, cạo sạch vỏ, đem đồ chín, phơi khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 9 đến tháng 2 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: tán hàn, phát biểu, điều hoà trung tiêu, tiêu đờm, trị các chứng đau đầu, đau bụng, ngạt mũi, ho và nôn mửa.

CÂU ĐẰNG

(Gai cây câu đằng)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: dây khô, cắt

https://tieulun.hopto.org

CÂU ĐẰNG

thành từng khúc ngắn 2cm trở lại, mỗi khúc đều có hai gai như móc câu ở hai bên, không mốc, mọt, vụn nát (vì có loại không có hay chỉ có một móc câu). Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 30kg. Để nơi khô ráo, tránh mọt.

b. Cách chế biến: lấy loại dây đã thật già hay bánh tẻ, cắt bỏ khúc giữa mà chỉ lấy khúc có mắt dài 2cm ở nơi mắt, mỗi bên có một cái gai như móc câu, không lấy loại có một móc câu hay không có móc câu, phơi thật khô.

Chú ý: không lấy những loại đã khô chết trên cây.

c. Mùa khai thác: quanh năm. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 3kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa đau đầu, chóng mặt, ù tai, hoa mắt, huyết áp cao, trẻ em sốt cao co giật, sưng đau khớp.

HẬU PHÁC

(Vỏ cây vối rừng)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: vỏ khô, dày từ

https://tieulun.hopto.org

5mm trở lên, nguyên thành, thịt mịn, màu nâu sẫm, có mùi thơm, không vụn nát và mọt. Bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 1kg và cứ 20 hay 30 bó nhỏ bó thành một bó lớn. Để nơi cao ráo, tránh mốc, mọt và mất mùi thơm.

HẬU PHÁC

b. Cách chế biến: dùng dao rạch theo chiều dọc thân cây dài từ 30 đến 40cm, rộng từ 8 đến 12cm, xong bóc thành từng thanh như thanh quế, đem phơi dưới bóng mát hay nắng nhỏ cho thật khô. Loại này có tinh dầu, nếu phơi nắng to sẽ bay hết mùi thơm.

c. Mùa khai thác: từ tháng 6 đến tháng 10 âm lịch mới dễ bóc vỏ, nếu khai thác vào các tháng khác thì không lóc, dễ bị vụn nát. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 3kg tươi mới được 1kg khô.

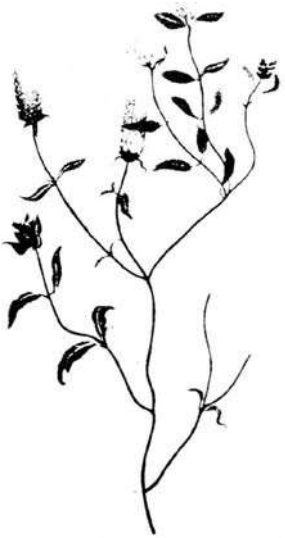
d. Công dụng: trị các chứng đau bụng, đầy bụng, dạ dày bị lạnh, ăn không tiêu, trừ bệnh sốt rét.

HẠ KHÔ THẢO

(Cây rau cải trời, cải lông, cải dại)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cây khô, cả cây

https://tieulun.hopto.org



HẠ KHÔ THẢO

có nhiều hoa và lá, có mùi thơm, không mốc, sâu, vụn nát. Bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 0,5kg và cứ 10 hay 20 bó đóng vào một bao tải hay bao cói để khi vận chuyển khỏi bị rơi rụng hết hoa và lá. Để nơi cao ráo, tránh mốc hay làm mất mùi thơm.

b. Cách chế biến: nhổ những cây đã có hoa, để cả gốc và rễ, hái bỏ những chỗ có sâu hay trứng sâu, rửa sạch đất, phơi dưới bóng mát hay nắng nhỏ cho đến khi khô kiệt. Sắp gốc bằng nhau, bó lại thành từng bó nhỏ, loại này có mùi thơm, nếu để phơi nắng to thì mùi thơm sẽ bay hết.

c. Mùa khai thác: từ tháng 4 đến tháng 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 5kg tươi mới được 1kg khô.

d. Công dụng: lợi tiểu tiện, trị các chứng bệnh về tử cung.

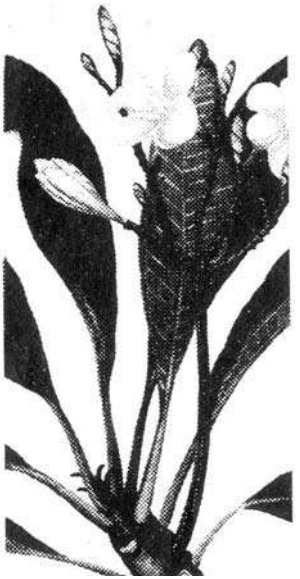
HOA ĐẠI

(Hoa cây đại)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hoa khô, màu

https://tieulun.hopto.org

nâu sáng, có mùi thơm nhẹ; không mốc, đen, thối và vụn nát. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 30kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và vụn nát.



ĐẠI

b. Cách chế biến: hái những hoa đã nở còn ở trên cây, không nhặt những hoa rụng, đã thối đen, sau đó phơi thật khô.

Chú ý: khi hoa còn tươi không nên làm hoa bị dập nát, vì nếu làm dập nát thì khi phơi khô hoa sẽ bị đen, phẩm chất kém. Loại này có hương vị, nếu phơi nắng to sẽ mất mùi thơm.

c. Mùa khai thác: từ tháng 4 đến tháng 8 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 10kg tươi mới được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa ho, táo bón, viêm ruột cấp, lỵ.

KHỔ QUA

(Quả mướp đắng)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, màu

https://tieulun.hopto.org

KHỔ QUA

trắng, vị đắng, phiến dày dưới 4mm, không mốc, vụn nát. Đóng vào bao cói, cân tịnh mỗi bao 20kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc.

b. Cách chế biến: lấy những quả đã thật già và to, đường kính trên 4cm, thái chéo thành phiến mỏng không quá 4mm, phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 8 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: thuốc giải nhiệt, trị rôm sảy, chữa sốt, ho.

KÉ ĐẦU NGỰA

(Quả cây ké đầu ngựa)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, màu trắng ngà, có móc, không lẫn tạp chất, không sâu, mọt. Đóng vào bao tải dứa, cân tịnh mỗi bao 20kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

b. Cách chế biến: khi quả chưa ngả màu vàng lấy về phơi khô.

https://tieulun.hopto.org

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 8.

d. Công dụng: chữa dị ứng, viêm nhiễm, mụn nhọt, lở ngứa, bướu cổ, đau khớp, thấp khớp, chân tay co rút, đau đầu.

KÉ ĐẦU NGỰA

LA BẠC TỬ

(Hạt cải củ)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hạt khô, màu nâu, hạt chắc, sạch tạp chất, không mốc sâu. Đóng vào bao vải ngoài lồng thêm bao tải, cân tịnh mỗi bao 100kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

b. Cách chế biến: khi cây đã già có nhiều quả chín vàng, cắt cả cây đem về để thành đống, ủ trong ba ngày đến độ quả được chín đều, xong đem phơi khô, đập và sàng lấy hạt.

c. Mùa khai thác: từ tháng 9 đến tháng 12 âm lịch.

d. Công dụng: chữa phong đờm, bụng đầy, hen suyễn, ly, ung nhọt, đại tiểu tiện không thông.

https://tieulun.hopto.org

LIÊN TIỀN THẢO

(Cây rau má)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: thân bò, có cả rễ và lá, sạch đất, không mốc, không vụn nát. Bó thành từng bó, cân tịnh mỗi bó 0,5kg và cứ 15 hay 20 bó đóng vào một bao tải hay bao cói. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mục nát.

b. Cách chế biến: nhổ cây có cả rễ và lá, hái bỏ những lá sâu ăn hay có trứng sâu, rửa sạch đất, phơi khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 8 âm lịch thì tốt hơn. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 7kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: trị nhiệt, lợi tiểu tiện, chỉ tả, chỉ huyết, mụn nhọt. Đắp ngoài chữa tổn thương do ngã, gãy xương, bong gân, ung nhọt.

LỆ CHI HẠCH

(Hạt quả vải)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hạt khô, già, chắc, không nhăn da, ngoài vỏ màu nâu sẫm. Ruột màu trắng ngà, không mốc, mọt, không vụn nát. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt. Loại này mọt hay ăn, nên thỉnh thoảng phải sấy qua diêm sinh để trừ mọt.

https://tieulun.hopto.org

b. Cách chế biến: có hai cách:

- Để nguyên cả hạt, rửa sạch cùi và đất, đồ chín, phơi khô.

- Lấy hạt, rửa sạch đất và cùi, đồ chín, thái lát mỏng dưới 3mm, phơi khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 3 đến tháng 5 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm để nguyên hạt thì 2kg tươi được 1kg hạt khô; hạt thái chéo mỏng thì 3,5kg hạt tươi được 1kg hạt khô.

d. Công dụng: tán hàn, thấp kết khí, tiêu sán hà thũng thống.

MẠN KINH TỬ

(Quả cây quan âm)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, chắc, da nâu đỏ, thịt trắng, không lép, sạch cọng, sạch tạp chất, không mốc, mọt. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: hái những quả đã thật già, nhặt sạch cuống phơi khô rồi xát, sàng, sảy sạch cọng và bụi bẩn.

MẠN KINH TỬ

https://tieulun.hopto.org

c. Mùa khai thác: từ tháng 6 đến tháng 9 âm lịch thì tốt hơn. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 5kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa đau đầu, đau mắt.

MIẾT GIÁP

(Mai con ba ba)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: mai khô, sạch thịt, không có mùi hôi. Đóng vào sọt nứa, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mục nát.

b. Cách chế biến: luộc hay thui con ba ba, bóc gỡ sạch thịt rồi đem rửa sạch, phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: quanh năm, nhưng nhiều nhất là từ tháng 4 đến tháng 6 âm lịch.

d. Công dụng: dùng làm thuốc giải nhiệt và thuốc bồi dưỡng, trị bệnh phổi, xương, giang môn kết hạch và sốt rét phát nhiệt, trị bệnh lao.

MỘC HƯƠNG LAM

(Vỏ rụt, vỏ gian tía)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: vỏ khô, nguyên thanh, dày từ 5mm trở lên, thịt mịn, màu nâu sẫm; không mốc, mọt, vụn nát. Bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 1kg và cứ 20 hay 30 bó nhỏ bó thành

https://tieulun.hopto.org

một bó lớn. Để nơi cao ráo, tránh mục nát.

MỘC HƯƠNG

b. Cách chế biến: dùng dao có mũi nhọn và sắc rạch theo chiều dọc thân cây, dài từ 30 đến 40cm, rộng từ 8 đến 12cm, xong bóc thành từng thanh như thanh quế, cạo bỏ bớt lớp thô bì bên ngoài, phơi thật khô. Loại này không có dầu nên có thể phơi nắng to. Khi đã thật khô, sắp bằng một đầu, bó lại thành từng bó nhỏ.

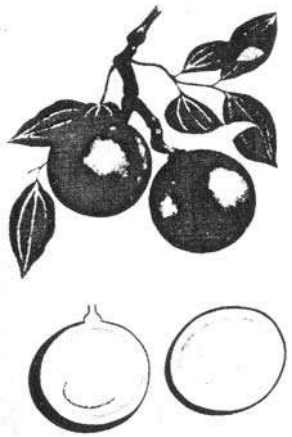
c. Mùa khai thác: từ tháng 6 đến tháng 10 âm lịch mới dễ bóc, nếu bóc vào các tháng khác thì không lóc, dễ bị vụn nát. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 3kg vỏ tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: trị sốt rét, tiêu đờm, tiêu thực, chữa bệnh đau bụng.

MÃ TIỀN TỬ

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hạt khô, chắc, màu trắng ngà có lông mịn như nhung, không lép, không thối đen ruột, không vụn nát, sạch tạp chất. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

https://tieulun.hopto.org



MÃ TIỀN

b. Cách chế biến: hái những quả đã thật già và bóc lấy hạt hoặc nhặt những hạt do quả đã khô ở trên cây rụng xuống đem về phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 11 đến tháng 2 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi phơi được 1kg khô.

d. Công dụng: vị này rất độc, lúc dùng phải cẩn thận. Dùng để chữa các bệnh phong thấp tê bại, tăng cường sức mạnh cho gân, chữa bệnh chó dại cắn. Hạt ngâm rượu xoa bóp khi đau xương khớp.

Chú ý: nếu dùng để uống bắt buộc phải qua chế biến cho giảm độc.

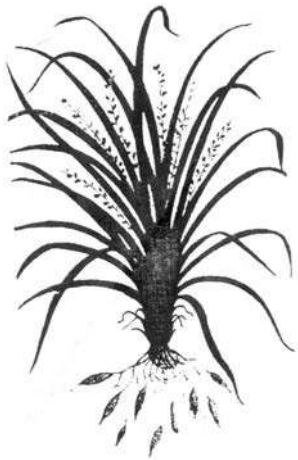
MẠCH MÔN

(Củ cây mạch môn)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, béo, màu trắng hay vàng nâu, thịt mịn, không mốc, không teo, để nguyên củ hay bổ đôi. Đóng vào hòm gỗ, cân tịnh mỗi hòm 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc.

https://tieulun.hopto.org

b. Cách chế biến: đào lấy những củ đã thật già, cắt bỏ sạch rễ con, hai đầu, rửa sạch đất, củ to trên 6mm thì bổ làm đôi, củ nhỏ dưới 6mm thì để nguyên phơi thật khô.



MẠCH MÔN

c. Mùa khai thác: từ tháng 11 đến tháng 2 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: trừ tâm nhiệt, nhuận phế, chỉ khái, ích tinh, dùng làm thuốc bổ dưỡng.

MẠN ĐÀ LA

(Lá cà độc dược)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: lá khô, cuống ngắn, không lẫn hoa, tạp chất; không mốc, sâu, vụn nát. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 30kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

b. Cách chế biến: hái những lá đã già, ngắt bỏ cuống, không hái những lá sâu hay lẫn trứng sâu, phơi khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 4 đến tháng 9 âm

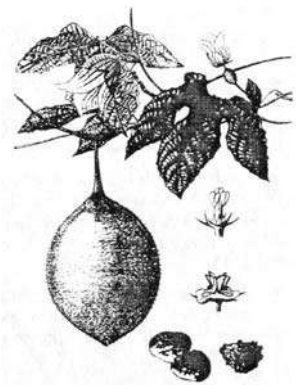
https://tieulun.hopto.org

lịch thì tốt hơn. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 12kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: làm thuốc chữa bệnh hen suyễn.

MỘC MIẾT TỬ

(Hạt gấc)



MỘC MIẾT TỬ

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hạt khô, chắc, da màu tro, sạch cùi; không mọt, không đen ruột, không lép.

b. Cách chế biến: lấy quả gấc đã thật chín đỏ, bóc bỏ vỏ và rửa sạch cùi, phơi khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 11 đến tháng giêng âm lịch.

d. Công dụng: thông bệnh bế tắc, khỏi ung nhọt, tiêu chứng đau, trị được các bệnh đau lưng, trừ nhọt ở vú, trị bệnh thoát giang.

MÃ ĐỀ

(Toàn cây mã đề)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: toàn cây có

https://tieulun.hopto.org

khi có cả hoa; không vụn, nát, sâu, mốc, không lẫn rễ và các tạp chất khác. Đóng vào bao tải, để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

MÃ ĐỀ

b. Cách chế biến: nhổ toàn bộ cây khi bắt đầu ra hoa, cắt bỏ gốc, phơi khô. Nếu có hoa thì cắt để riêng hoa (bông mã đề). Nếu hoa già có hạt thì phơi hoa riêng, đập lấy hạt, sàng sảy sạch tạp chất (xa tiền tử).

c. Mùa khai thác: quanh năm. Dùng tươi hoặc khô đều được.

d. Công dụng: lợi tiểu, toàn cây chữa phù, bí tiểu tiện, tiểu ra máu, sỏi thận, ho lâu ngày, viêm phế quản, đau mắt đỏ.

MẬT ONG

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: mật thơm, màu vàng sáng, sạch bọt và tạp chất, không chua. Nhỏ một giọt vào gan bàn tay, giọt mật vẫn đứng nguyên, không chảy loang ra. Đóng vào thùng gỗ tròn hay thùng thiếc, cân tịnh mỗi thùng 20kg. Để nơi cao ráo, kín gió, cố định, mát để tránh sủi bọt lên.

https://tieulun.hopto.org

b. Cách chế biến: lấy những tầng ong ít con non, gói vào vuông vải thật trắng sạch, cho vào rổ nhựa để trên một cái nồi đồng hay chậu (đã đánh rửa sạch), dùng hòn đá hay mẩu gỗ nặng đè lên trên cho mật chảy xuống nồi hay chậu.

c. Mùa khai thác: một năm hai lần vào các tháng 3, 4 và 9, 10 âm lịch.

d. Công dụng: có khả năng bổ trung ích khí, nhuận táo, hoạt trường vị, thường nuôi dưỡng tỳ khí, trừ bệnh nóng ruột, lở mồm.

MỘC TẶC

(Cỏ tháp bút)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cỏ khô, màu xám, dài từ 30cm trở lên, sạch rễ và tạp chất; không mốc, mọt, không vụn nát. Bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 1kg và cứ 15 bó nhỏ bó thành một bó lớn. Để nơi cao ráo, tránh mốc, sâu và mục nát.

b. Cách chế biến: nhổ những búi đã lên cao trên 30cm, rửa sạch đất, cắt bỏ rễ, phơi thật khô, sắp bằng một đầu, bó lại thành từng bó.

c. Mùa khai thác: từ tháng 6 đến tháng 9 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: dùng làm thuốc trị bệnh đau mắt đỏ do phong nhiệt, ra gió chảy nước mắt, mắt kéo màng.

https://tieulun.hopto.org

MỘC THÔNG NAM

(Cây mộc nước)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cây khô, sạch vỏ, cắt thành từng khúc dài 40cm, gỗ trắng, không mốc, mọt. Bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 5kg và cứ 4 bó nhỏ bó lại thành một bó lớn. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: lấy những cây đã thật già, cắt thành từng khúc dài 40cm, cạo sạch vỏ xanh bên ngoài, phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 6 đến tháng 9 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 3kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: thông lợi tiểu tiện, tiêu thuỷ thũng, trừ khí nóng và khí lạnh trong tỳ vị.

NGA TRUẬT

(Củ nghệ đen)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, da màu nâu đỏ, nguyên củ hay thái thành phiến, thịt xanh lơ hay đen, sạch rễ, không mốc, mọt, không vụn nát. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: đào lấy những củ già rửa sạch đất, cắt bỏ rễ. Nếu chế biến nga truật củ thì

https://tieulun.hopto.org

để cả củ đem đồ chín, phơi khô. Loại này phơi rất lâu khô, dễ bị mốc và đen ruột, vì vậy, ngày phơi nắng, đêm cần sấy than. Khi đã thật khô 100% thì cho vào cối giã gạo giã cho thật sạch rễ và mịn, trông đẹp mắt.

Muốn chế biến nga truật phiến thì sau khi đào về, rửa sạch đất, cắt bỏ hết rễ con thái chéo thành phiến mỏng dưới 3mm, xong đem phơi nắng và sấy than cho đến khi thật khô kiệt.

NGA TRUẬT

c. Mùa khai thác: từ tháng 9 đến hết tháng 2 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là: loại để nguyên củ thì 3kg tươi được 1kg khô, loại thái thành phiến thì 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: phá ứ huyết, tiêu được đồ ăn, chữa bệnh nôn mửa ra chất chua, giải độc, thông kinh nguyệt.

NGẢI DIỆP

(Lá ngải cứu)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: lá khô, có mùi

https://tieulun.hopto.org

thơm, cành nhỏ có nhiều lá, không mốc. Bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 1kg và cứ 20 bó đóng vào một bao tải. Để nơi cao ráo, tránh mốc, mọt và làm mất mùi.

b. Cách chế biến: cắt cả cành, có nhiều lá già hay bánh tẻ, hái bỏ những lá sâu hay có dính trứng sâu, lá đã vàng úa, phơi nắng nhỏ hay dưới bóng mát khô 50-60%, sắp bằng các cành, bó thành từng bó nhỏ đem phơi thật khô. Loại này để càng lâu càng tốt.

NGẢI CỨU

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 8 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa bệnh thổ huyết, làm ấm dạ con, trừ khí lạnh, an thai.

NHÂN TRẦN NAM

(Cây nhân trần, không giống cây bắc nhân trần)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cây khô, cả cây, gồm nhiều hoa và lá sạch gốc rễ; không mốc,

https://tieulun.hopto.org

NHÂN TRẦN NAM

không vụn nát. Bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 1kg và cứ 30 hay 40 bó nhỏ đóng thành một kiện vuông, ngoài bọc đệm cói. Để nơi cao ráo, tránh mục nát.

b. Cách chế biến: khi cây vừa có hoa thì nhổ cả cây, cắt bỏ gốc, rễ, hái bỏ những lá sâu, lá có dính trứng sâu và lá đã úa vàng sắp rụng, phơi dưới bóng mát hay nắng nhỏ cho đến khi thật khô kiệt.

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 7 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 5kg tươi phơi được 1kg khô.

d. Công dụng: có khả năng chữa phát ban, lợi thuỷ, trị chứng thấp nhiệt da vàng.

NGŨ BỘI TỬ

(Tổ sâu trên cây muối)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: túi khô, nguyên túi to từ 1cm đường kính trở lên, da màu cà phê sữa, không vụn nát. Đóng vào hòm gỗ hay bồ nứa thật cứng, cân tịnh mỗi hòm (hay mỗi bồ)

https://tieulun.hopto.org

30kg. Để nơi cao ráo, tránh chồng chất những vật nặng lên trên.

b. Cách chế biến: hái những túi già vừa, nếu để già quá sẽ nứt, phấn và con sâu ở trong sẽ bay hết, nhúng nước sôi lăn tăn chừng 20 phút rồi đem phơi nắng ngay.

c. Mùa khai thác: tháng 6, 7 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: làm thuốc nhuộm màu đen, chữa bệnh sâu răng. Đây là một loại thuốc thu liễm, làm thuốc chỉ huyết, trừ chứng hạ lỵ xuất huyết.

NGÔ CÔNG

(Con rết)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: nguyên con khô, sắc vàng nâu, con nhỏ nhất cũng phải bằng chiếc đũa ăn cơm, không mốc, không có mùi hôi, không vụn nát. Đóng vào hộp gỗ nhỏ, trong có lót giấy kín, cân tịnh mỗi hộp 10kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc.

b. Cách chế biến: bắt những con rết nhỏ nhất cũng phải bằng chiếc đũa ăn cơm, phơi khô. Cách phơi: buộc ở đầu một sợi dây, đuôi một sợi dây, cắm hai cái que ở chỗ có nhiều nắng, buộc sợi dây ở đầu vào một que, sợi dây ở đuôi vào một que,

https://tieulun.hopto.org

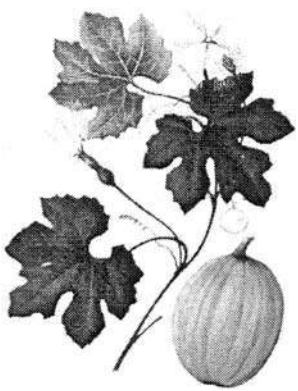
căng con rết nằm cho thẳng, dưới bụng con rết để một cái que thẳng dẹt theo chiều dọc con rết để nó bấu vào dây cho đến khi chết và khô. Làm như vậy để khi con rết đã chết khô vẫn nằm dài trông đẹp mắt.

c. Mùa khai thác: quanh năm.

d. Công dụng: chữa bệnh kinh phong ở trẻ em.

QUA LÂU NHÂN

(Đồng bào Thổ ở Cao Bằng gọi là hạt thảo ca)



QUA LÂU

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hạt chắc khô, vỏ màu đỏ, nhân trắng, không lẫn hạt lép, không đen nhân, không mốc, mọt và mục nát. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 40kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: hái những quả đã thật già, vỏ đã đỏ, bổ lấy hạt, phơi thật khô kiệt.

c. Mùa khai thác: từ tháng 8 đến tháng 10 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg hạt tươi phơi được 1kg hạt khô.

https://tieulun.hopto.org

d. Công dụng: để ép dầu, dùng làm thuốc giải nhiệt, nhuận phế, trừ ho, tiêu xổ.

QUY BẢN

(Yếm con rùa)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: yếm khô, nguyên cái hay vỡ đôi, sạch thịt, không có mùi hôi tanh, không vụn nát. Đóng vào sọt nứa, cân tịnh mỗi sọt 30kg. Để nơi cao ráo, tránh mọt và mục nát.

b. Cách chế biến: bắt con rùa bỏ vào nước sôi, luộc hay thui cho thật chín, bóc bỏ sạch thịt, rửa hết máu, phơi khô.

c. Mùa khai thác: quanh năm.

d. Công dụng: phối hợp các vị thuốc khác để chữa bệnh xích bạch đới, sốt rét lâu ngày đau xương, dùng để làm thuốc bồi bổ.

SA NHÂN

(Đồng bào miền núi gọi là cây dương xuân sa, co nếnh)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hạt khô, nguyên hạt hoặc vỡ đôi, hạt chắc, vị hơi cay, giã nát có mùi thơm, không mốc, không vụn nát, không lẫn tạp chất. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi

https://tieulun.hopto.org

SA NHÂN

bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc (vì mốc sẽ làm giảm phẩm chất).

b. Cách chế biến: hái những quả sắp chín, để cả vỏ phơi thật khô. Nếu gặp lúc không có nắng thì phải sấy than ngay, vì ủ lại thì sa nhân hạt cau sẽ thành sa nhân mật, phẩm chất kém. Sau đó, bóc bỏ vỏ, sàng sảy hết tạp chất, đem phơi lại một vài nắng cho thật khô.

Chú ý: mùa hái sa nhân rất ngắn, chỉ khoảng 10 ngày là hết, nếu để sa nhân đã chín đỏ rồi mới hái sẽ thành sa nhân đường (ăn ngọt, phẩm chất kém), nếu hái hơi non thì làm thành sa nhân bánh tẻ, tác dụng hơn sa nhân đường nhưng phẩm chất vẫn kém. Do đó, phải hái đúng tuổi (nghĩa là khoảng sau hai ngày nữa nó sẽ chín đỏ thì hôm nay hái), như vậy mới được sa nhân hạt cau là loại tốt nhất. Vì vậy, sa nhân được chia làm bốn loại, giá trị chênh lệch như sau:

- Sa nhân hạt cau, giá trị 100%.
- Sa nhân bánh tẻ, giá trị 80%.

https://tieulun.hopto.org

- Sa nhân hái non, giá trị 50%.

- Sa nhân đã chín đỏ mới hái, giá trị chỉ được 30%.

c. Mùa khai thác: tháng 7, 8 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg quả sa nhân tươi phơi khô bóc vỏ chỉ được 1kg sa nhân khô.

d. Công dụng: là thuốc hành khí chữa bệnh đau dạ dày và điều hoà kinh nguyệt, phối hợp với các vị thuốc khác để chữa về gan và phụ nữ có thai mà bị đau bụng, giúp tiêu hoá thức ăn.

SÀI HỒ NAM

(Cây hải sài hay cây lức)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cây khô, toàn rễ để cả chùm hay thái chéo thành phiến mỏng dưới 5mm, da màu đỏ, gỗ chắc màu trắng sữa, sạch đất, không vụn nát và lẫn các tạp chất khác. Nếu để cả chùm thì đóng vào sọt nứa, trong sọt lót lá khô xung quanh, cân tịnh mỗi sọt 30kg; nếu thái thành phiến thì đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: đào lấy những rễ lớn từ 3mm đường kính trở lên, rửa thật sạch đất, phơi khô. Nếu thái thành phiến thì cũng lấy những rễ như trên, rửa sạch đất, để ráo nước, thái chéo dày 5mm, bỏ hết những rễ vụn nát, tạp chất rồi phơi khô.

https://tieulun.hopto.org

Chú ý: có địa phương dùng cây cúc tần làm sài hồ, song loại này kém tác dụng và thương nhân không được kinh doanh, mà chỉ có sài hồ biển, loại sản xuất ở Nghệ An và Hà Tĩnh là tốt nhất.

c. Mùa khai thác: quanh năm. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là:

- Nếu để cả chùm phơi khô thì 2,5kg rễ tươi phơi được 1kg khô.

- Nếu thái thành phiến thì 4kg rễ tươi thái thành phiến khô, sàng hết vụn nát, chỉ được 1kg khô.

d. Công dụng: phối hợp với các vị thuốc khác để chữa bệnh đau gan, bị ra mồ hôi và giải nhiệt; chữa nhức đầu, khát nước, tức ngực, khó chịu.

SÁP ONG

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: sắc vàng sáng hay vàng hơi nâu, sạch tạp chất, nấu đổ thành từng bánh tròn, cân tịnh mỗi bánh 1kg và cứ 20 đến 30 bánh đóng vào bồ nan có nắp đậy kín để cố định nơi cao ráo và mát, tránh sâu bọ và gián ăn; nếu nóng quá sẽ bị chảy thành nước.

b. Cách chế biến: lấy những tầng ong sau khi đã vắt hết mật, bỏ vào nước nấu cho chất sáp tan thành nước xong đem đổ vào khuôn tuỳ theo ý muốn, chất sáp nhẹ và sẽ đông lại trên mặt nước, xong để nguội đổ vào nước mà lấy sáp.

Chú ý: lúc đổ vào khuôn phải cho chảy qua

https://tieulun.hopto.org

miếng vải thưa hay cho một ít tóc vào đáy phễu, sau đó mới đổ sáp vào để lắng bỏ tạp chất.

c. Mùa khai thác: năm hai lần vào các tháng 3, 4 và 9, 10 âm lịch.

d. Công dụng: phối hợp với các vị thuốc khác để làm thuốc cao xoa bóp.

SƠN TRA NAM

(Quả chua chát hay tây sơn tra)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, thái thành phiến mỏng không quá 3mm, da đỏ tươi, thịt màu nâu, vị chua, không mốc, không vụn nát. Đóng vào bao cói, cân tịnh mỗi bao 30kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

SƠN TRA

b. Cách chế biến: hái những quả đã chín hay đã gần chín, thái ngang thành từng khoanh tròn; dày không quá 3mm phơi thật khô. Loại này sản xuất ở Lào Cai, khu vực sinh sống của người dân tộc Thái, Mông tốt hơn sản xuất ở Cao Bằng hay Lạng Sơn.

https://tieulun.hopto.org

c. Mùa khai thác: tháng 8 và 9 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4,5kg quả tươi thái phơi được 1kg khô.

d. Công dụng: làm thuốc tiêu hoá, chữa chứng ăn không tiêu, bụng đầy trướng, ỉa chảy; trị bệnh đau dạ con.

SỬ QUÂN TỬ

(Quả giun, quả thân đắng, quả nấc)

SỬ QUÂN

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: có hai loại:

- Loại phơi cả vỏ, gọi là sử quân tử vỏ.

- Loại bóc bỏ vỏ, chỉ lấy nhân phơi khô, gọi là sử quân tử nhân.

Sử quân tử vỏ: khô, quả hình trái, hơi bầu, da nâu sẫm, nhân béo mập, thịt trắng ngà, không teo, không đen, không mọc nhọt, không có những quả chín có vỏ mà không có nhân, hoặc có nhân mà bị sâu.

Sử quân tử nhân: khô, da màu đỏ, thịt trắng ngà, béo mập, không teo, không đen thối, không vụn nát.

https://tieulun.hopto.org

Cả hai loại đều đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: hái những quả loại ngắn (hình trám hơi bầu) thật già. Nếu chế biến sử quân tử vỏ thì để vậy phơi thật khô kiệt; nếu chế biến sử quân tử nhân thì ngay khi hái về phải bóc bỏ vỏ, lấy nhân phơi thật khô, khi đã phơi thật khô rồi cho vào lò sấy diêm sinh để tránh mọt.

c. Mùa khai thác: tháng 5 và 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm phơi cả quả để chế biến sử quân tử thì 4kg quả tươi phơi được 1kg quả khô. Bóc bỏ vỏ để chế biến sử quân tử nhân thì 6,5kg quả tươi bóc vỏ lấy nhân phơi khô được 1kg nhân khô.

d. Công dụng: quả dùng để tẩy giun, rễ chữa thấp khớp.

Ô MAI

(Quả mơ chế đen)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, màu nâu hay đen, vị chua, cùi dày, hạt khô, không mốc, không ẩm ướt. Đóng vào hòm gỗ trong có lót giấy bóng dầu, cân tịnh mỗi hòm 40kg. Để nơi cao ráo và kín gió, tránh mốc hoặc ẩm, chống chảy nước.

b. Cách chế biến: hái những quả mơ đã già (da vàng), đem về rải mỏng ở chỗ mát (không nên

https://tieulun.hopto.org

đổ dồn lại thành đống) cho héo, nấu nước lã thật sôi cho ô mai vào luộc, khi quả ô mai vỏ đã hơi đỏ và có vết nứt thì vớt ra rải mỏng vào nong thưa phơi, mỗi ngày phơi phải trở đi trở lại ba bốn lần. Lúc trở phải nhẹ tay để tránh cho da quả ô mai khỏi bị xây xát. Trong thời gian phơi nếu gặp trời mưa thì vẫn để nguyên ở nong mà cho vào nhà và mở cửa cho thoáng gió, hoặc đem sấy than (độ nóng bình thường) cho đến khi da quả ô mai nhăn lại. Trong thời gian phơi thì ngày phơi nắng, đêm phơi sương lại càng tốt. Khi phơi nắng hay sấy than, da ngoài đã nhăn lại thì cho vào chõ đồ cho quả ô mai chín mềm nhũn xong đem phơi khô, khi quả ô mai đã khô lại cho vào chõ đồ lần thứ hai, xong lại đem ra phơi khô. Cứ vừa đồ vừa phơi như thế độ 6-7 lần cho đến khi quả ô mai đã tím như quả đại táo là được.

Chú ý: bỏ ô mai vào chõ để đồ chín cần phải để trống ở giữa cho hơi nước bốc lên đều.

c. Mùa khai thác: tháng 2, 3 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là:

- Hái những quả đã thật già thì 4-5kg quả tươi phơi được 1kg khô.

- Nếu hái những quả chưa thật già thì 6-7kg quả tươi phơi được 1kg khô.

d. Công dụng: làm thuốc giải nhiệt, có khả năng tiêu đờm, trừ ho, giải khát, trị bệnh đau bụng nôn mửa vì giun sán.

https://tieulun.hopto.org

BẠCH MAI

(Quả mơ muối mặn)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, màu cà phê sữa, vị mặn và chua, cùi dày hạt béo, không vụn nát. Đựng vào hòm gỗ, trong có lót giấy dầu hay lá chuối khô, cân tịnh mỗi hòm 30kg; nhưng tốt nhất là đựng vào chum, vại sành có nắp đậy kín. Để nơi cao ráo và kín gió, tránh nơi ẩm ướt vì sẽ chảy nước.

b. Cách chế biến: hái những quả mơ đã thật già (vỏ vàng) đem về rải mỏng ra chỗ mát cho đến khi héo, dùng muối xát đều, xong bỏ vào vại sành muối như muối cà (không đổ nước), muối được ba ngày ba đêm thì vớt ra phơi khô 60%, rồi lại bỏ vào vại muối lại lần thứ hai (một ngày một đêm), xong vớt ra phơi lại thật khô.

c. Mùa khai thác: như ô mai.

d. Công dụng: như ô mai.

Ô TẶC CỐT

(Mai con mực)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: mai khô, vỏ ngoài và mặt trong đều trắng như phấn, nguyên mai hoặc vỡ đôi, không lấy loại mặt trong đen hay trắng xanh lơ, không vụn nát. Đóng vào sọt nứa

https://tieulun.hopto.org

cứng, cân tịnh mỗi sọt 30kg. Để nơi cao ráo và không nên chồng những vật nặng lên trên nhằm tránh bị mất phẩm chất và vỡ nát vụn.

b. Cách chế biến: lấy mai con mực, rửa sạch mùi hôi, phơi khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 3 đến tháng 7 âm lịch (cùng với mùa cá mực).

d. Công dụng: phối hợp với các vị thuốc khác để chữa bệnh loét dạ dày, ho lao, bạch đới, tử cung rỉ lậu có mủ. Tán thành bột rắc vào những vết thương còn chảy máu.

PHẬT THỦ PHIẾN

(Quả phật thủ)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, vỏ hơi vàng, thịt trắng, phiến mỏng không quá 3mm, không mốc, mọt, không vụn nát. Đóng vào bao cói, cân tịnh mỗi bao 20kg để nơi cao ráo, tránh mốc.

b. Cách chế biến: hái những quả thật già vỏ đã vàng, bổ làm đôi, thái thành phiến mỏng theo chiều dọc, dày không quá 3mm, rải mỏng vào nong thưa phơi khô. Trong thời gian phơi nếu gặp mưa thì phải sấy than như sấy cau cho đến khi thật khô kiệt.

c. Mùa khai thác: từ tháng 11 đến hết tháng

https://tieulun.hopto.org

giêng âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 7kg quả tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: có khả năng thanh phế, tiêu đờm, chữa chứng ngạt thở, dùng để ngâm rượu uống.

PHÒNG KHƯƠNG

(Củ gừng gió)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: khô, thịt có sắc vàng nhạt, mùi hăng, sạch vỏ, sạch rễ, không mốc, mọt, không vụn nát. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: đào lấy những củ đã thật già, cắt bỏ sạch rễ, cạo sạch vỏ, rửa sạch đất, đem đồ chín, phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 10 đến tháng 2 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: lợi tiểu tiện, dùng để ngâm rượu chữa chứng mỏi mệt, cảm gió, chóng mặt. Sau khi ngâm vài tuần lễ, uống mỗi ngày vài chén sẽ thấy trong người được khoan khoái.

TÁO NHÂN

(Nhân hạt táo chua)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: nhân khô,

https://tieulun.hopto.org

TÁO

màu nâu, hạt chắc, không làm những hạt rang cháy đen, hạt lép, vỏ cũng như các tạp chất khác. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

b. Cách chế biến: lấy hạt táo chưa già ngâm vào nước lã 4-5 ngày, xong đem xát rửa sạch cùi và đất, phơi thật khô, cho vào cối xay bằng đá xay vỡ hạt, đem sàng và sảy cho hết vỏ và nhân lép, cho vào chõ đồ chín, xong đổ ra phơi thật khô, cuối cùng cho vào chảo gang nóng sao qua để màu sắc được đẹp.

Chú ý: khi rang nhớ trộn đi trộn lại cho đều, nếu không sẽ bị cháy đen, mất phẩm chất.

c. Mùa khai thác: từ tháng 12 đến hết tháng 2 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 12kg hạt táo khô chế biến được 1kg táo nhân.

d. Công dụng: chữa hồi hộp, mất ngủ, suy nhược thần kinh, giảm trí nhớ, miệng khô, ra nhiều mồ hôi. Khi dùng phải chế biến, nếu để sống có tác dụng chữa bệnh ngủ nhiều.

https://tieulun.hopto.org

CỦ TAM NẠI

(Củ địa liền)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, thịt trắng, có mùi thơm, phiến mỏng từ 1 đến 2mm, không vụn nát, không mốc, mọt. Đóng vào bao tải, cân tịnh 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc mọt.

b. Cách chế biến: đào những củ đã thật già, cắt bỏ sạch rễ, rửa sạch đất, thái chéo thành phiến, dày từ 1 đến 2mm, phơi thật khô kiệt.

c. Mùa khai thác: từ tháng 10 đến tháng 2 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4,5kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: trị bệnh đau lưng, cảm hàn nôn mửa. Làm thuốc xông để trừ mùi hôi thối. Ngâm với rượu cao để làm thuốc xoa bóp trừ bệnh đau gân cốt.

TANG BẠCH BÌ

(Vỏ rễ cây dâu)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: vỏ khô, trắng, bỏ hết lõi, dài từ 15cm trở lên, bó thành từng bó nhỏ, không mốc, không vụn nát. Đóng thành từng kiện vuông, ngoài có bọc đệm cói, cân tịnh mỗi kiện 20kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc.

b. Cách chế biến: đào những rễ dài từ 15cm

https://tieulun.hopto.org

DÂUTẰM

trở lên, rửa sạch đất, cạo sạch vỏ ngoài, phơi héo, đập dập bỏ lõi giữa, lấy vỏ phơi khô 60%, sắp bằng một đầu, bó lại thành từng bó nhỏ, xong để cả bó phơi lại cho thật khô kiệt.

c. Mùa khai thác: quanh năm, nhưng thường người ta chỉ khai thác vào hai thời kỳ: tháng giêng là lúc nhân dân phá để trồng đợt dâu mới, tháng 8 là tháng nước lớn cây dâu bị nước xói làm bạt rễ. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 12kg rễ dâu chế biến được 1kg tang bạch bì khô.

d. Công dụng: phối hợp với các vị thuốc khác để chữa bệnh hen suyễn, đau cuống họng, ho, khó thở và trừ bệnh sốt rét cách nhật.

DIỆP SA SÂM

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: rễ khô, dài từ 10cm, to trên 3mm, sắc trắng ngà, sạch gốc, không mốc, mọt, không vụn nát, bó thành từng bó nhỏ, sắp bằng một đầu, cân tịnh mỗi bó 0,2kg và cứ 100 bó đóng vào một thùng gỗ, trong có lót giấy. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mọt.

https://tieulun.hopto.org

b. Cách chế biến: có hai cách:

- Cách 1: đào lấy toàn rễ dài từ 10cm trở nên, to trên 3mm, rửa sạch đất, cắt bỏ gốc, ngâm nước gạo nửa ngày (6 tiếng đồng hồ), cạo sạch vỏ vàng bên ngoài, phơi khô 60-70%, sắp bằng một đầu, bó thành từng bó nhỏ rồi để cả bó phơi lại cho đến khi thật khô kiệt. Trước khi đóng vào hòm, phải sấy qua diêm sinh (100kg sa sâm phải sấy hết 0,6kg diêm sinh, thời gian sấy là một ngày hay một đêm), xong đem phơi lại một nắng nữa là được.

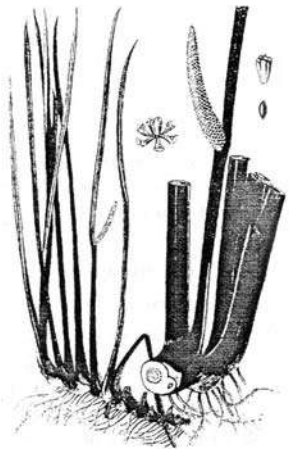
- Cách 2: đào lấy toàn rễ dài 10cm trở lên, to trên 3mm, rửa sạch đất, đem nhúng nước sôi độ 3 phút, xong cạo sạch vỏ vàng bên ngoài, rồi ngâm nước phèn một ngày hay một đêm (100kg sa sâm phải ngâm hết 0,5kg phèn chua). Sau đó, cho vào lò sấy diêm sinh xong đem phơi khô khoảng 80%, rồi sắp bằng một đầu, bó thành từng bó nhỏ rồi để cả bó đem phơi lần thứ hai cho thật khô kiệt. Cuối cùng, lại cho vào lò sấy diêm sinh lần nữa trong một ngày hay một đêm là được (lần này cứ 10kg sa sâm phải sấy hết 0,5kg diêm sinh).

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 10 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: là một vị thuốc có nhiều tác dụng bồi dưỡng cơ thể, bổ ngũ tạng; chữa các chứng đờm, hen suyễn, nóng phổi.

https://tieulun.hopto.org

THẠCH XƯƠNG BỒ



THẠCH XƯƠNG BỒ

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: rễ khô, da nâu sẫm, thịt hồng hồng, to từ 1cm đường kính trở lên, dài không dưới 10cm, sạch đất, sạch rễ và bẹ bọc ngoài, không vụn nát, mốc, mọt. Đóng vào sọt nứa, phía trong sọt có lót lá chuối khô xung quanh, cân tịnh mỗi sọt 40kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc, mọt, mục nát.

Loại thạch xương bồ tốt là loại dày mắt (ngắn dóng) khoảng 1 thốn có 9 mắt thường người ta gọi là thạch xương bồ nhất thốn cửu tiết.

b. Cách chế biến: lấy những thân cây đã già, dày mắt, ngắn dóng, tập trung lại thành từng đống rồi đánh lửa đốt cháy bớt vỏ bọc ngoài, mặt khác nhờ sức nóng của lửa làm giảm bớt chất nước trong thân cây thì phơi mới chóng khô, xong cắt thành từng đoạn dài 10 đến 20cm, rửa sạch đất và tro, bóc bỏ hết bẹ, cắt sạch rễ cháy chưa hết và đoạn ngọn còn non, đem phơi thật khô kiệt.

c. Mùa khai thác: từ tháng 4 đến tháng 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg thân cây đã đốt rồi mới phơi được 1kg khô.

https://tieulun.hopto.org

d. Công dụng: long đờm, kích thích tiêu hoá; chữa ho, hen phế quản, sốt, kinh giật, thấp khớp, nhức xương.

THẠCH HỘC

(Kép thảo)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: toàn thân khô, màu vàng tươi, lá to, sạch gốc rễ, không mốc, mọt, không vụn nát, bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 1kg và cứ 20 bó nhỏ đóng thành một kiện vuông, ngoài có bọc lá cót hay đệm cói. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mục nát.

THẠCH HỘC

b. Cách chế biến: lấy những loại có lá to, cắt bỏ sạch gốc và rễ đem nhúng nước vôi trong đã sôi lăn tăn, rồi đem ra sông ngòi xổ sạch nước vôi, phơi thật héo, sau đó đem rải đều ra sân dùng trục đá lăn cho đập bẹ (phần đầu là chỗ dính liền với thân cây) rồi đem phơi lại cho thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 9 đến tháng 11 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi phơi được 1kg khô.

https://tieulun.hopto.org

d. Công dụng: có khả năng trừ hư nhiệt, trừ kinh phong, bổ âm.

THIÊN MÔN

(Củ dây tóc tiên, có nơi gọi là dây lá liêu)

THIÊN MÔN

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: rễ khô, cầm không có mật dính tay, màu vàng cánh gián, béo, nhiều thịt, không mốc. Đóng vào bồ nan, phía trong bồ có lót lá chuối khô hay giấy xung quanh, cân tịnh mỗi bồ 40kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và chảy mật.

b. Cách chế biến: đào lấy những củ già, cắt bỏ đầu và đuôi, đem đồ chín, bóc bỏ vỏ ngoài, phơi thật khô kiệt.

c. Mùa khai thác: từ tháng 7 đến tháng 2 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 5 kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: làm thuốc bồi dưỡng, giải nhiệt, trừ thũng, thanh nhuận phế, uống nhiều sẽ khỏe người.

https://tieulun.hopto.org

TRẦN BÌ

(Vỏ quýt)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: vỏ khô, có mùi hăng, không vụn nát, không lẫn múi, không mọt, lấy cả loại người dân đã để gác bếp bị ám khói đen. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 40kg. Để nơi cao ráo, tránh mọt và mục nát.

b. Cách chế biến: lấy toàn vỏ quýt đã chín vàng, phơi nắng xong gác bếp cho thật khô (chú ý: khi đi bán cần phải để riêng từng loại). Loại này càng để lâu năm càng tốt, nhưng nhất thiết không được để lẫn vỏ cam.

c. Mùa khai thác: từ tháng 9 đến hết tháng giêng âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg vỏ quýt tươi phơi được 1kg trần bì.

d. Công dụng: giải nhiệt, tiêu đờm, lợi tiểu tiện - tiêu hoá, làm thuốc chữa bệnh ho.

TỤC ĐOẠN

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: rễ khô, mềm, vị đắng, da màu nâu, ruột trắng, dài từ 8cm trở lên, to không dưới 5mm, không lẫn gốc, không đen ruột, không mốc, mọt và vụn nát. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 40kg. Để nơi cao ráo, tránh ẩm, mốc và thối.

b. Cách chế biến: đào và cắt bỏ sạch gốc, rửa

https://tieulun.hopto.org

sạch đất, cắt thành từng đoạn dài từ 8 đến 12cm, phơi nắng hay sấy than như sấy cau cho đến khi thật khô.

TỤC ĐOẠN

Người dân tỉnh Lào Cai lấy về đổ thành từng đống đốt cho héo, cong, cắt bỏ đầu, loại bỏ những củ đã cháy quá, đem rửa sạch xong phơi khô. Chế biến theo cách này không bảo đảm phẩm chất.

c. Mùa khai thác: từ tháng 9 đến hết tháng 2 âm lịch. Trong thời gian này củ đã già, phơi mau khô và đỡ hao, củ chắc, ít thủy phân, phẩm chất tốt. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: chữa bệnh đau lưng, đau gân xương, thông huyết mạch, an thai.

THẢO QUẢ

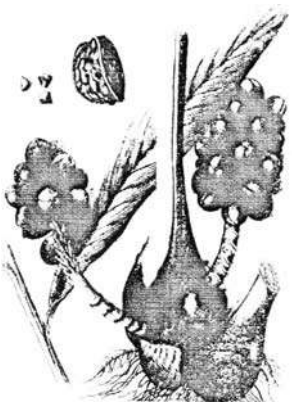
(Người Mông ở Lào Cai, Hà Giang gọi là quả đò ho)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô,

https://tieulun.hopto.org

nguyên quả, nhân có tinh dầu và mùi thơm, vỏ màu nâu, không sâu, không mốc. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 40kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc.

b. Cách chế biến: hái những quả đã thật già, đem phơi nắng hay sấy than ngay cho đến khi vỏ cũng như nhân thật khô. Loại này vì phơi hay sấy than khô nguyên cả quả nên phải sáu, bảy nắng to mới thật khô, sau đó người dân thường chế biến theo cách ngày phơi nắng, đêm sấy than để chóng khô.



THẢO QUẢ

c. Mùa khai thác: từ tháng 10 đến tháng 12 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg quả tươi thì phơi hay sấy được 1kg quả khô.

d. Công dụng: giải tiêu độc, trừ bệnh sốt rét, tiêu đờm, chữa bệnh đi tả, bệnh thương hàn, làm đồ gia vị.

TỲ BÀ DIỆP

(Ở Cao Bằng gọi là phì phà, người Kinh gọi là sơn trà Nhật Bản)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: nguyên lá

https://tieulun.hopto.org

khô, có cuống dài không quá 1cm, lá dài và dày, gân nổi trên mặt lá, không sâu, không mốc, không vụn nát. Đóng kiện nứa có bọc đệm cói hay bao tải bên ngoài, cân tịnh mỗi kiện 30kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mục nát.

TỲ BÀ DIỆP

b. Cách chế biến: hái những lá già, cuống lá không dài quá 1cm, phơi khô; không hái những lá sâu hoặc có dính trứng sâu, những lá đã úa vàng sắp rụng hoặc đã rụng xuống đất.

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 7 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 6kg lá tươi phơi được 1kg lá khô.

d. Công dụng: có khả năng giáng hoả, tiêu đờm, dùng để chữa bệnh ho.

THIÊN TRÚC HOÀNG

(Cặn trong cây tre, nứa)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cặn khô, trong ngoài đều trắng như phấn viết hoặc ngoài trắng trong màu nâu, dễ thấm nước nên để vào đầu lưỡi thì hút chặt vào lưỡi, không vụn nát

https://tieulun.hopto.org

dưới 5mm, không lẫn tạp chất hay sạn trắng. Đóng vào hòm gỗ trong có lót giấy, cân tịnh mỗi hòm 50kg. Để nơi cao ráo, tránh chống những vật nặng lên trên.

b. Cách chế biến: là chất cặn kết tinh cứng lại trong ruột của một số cây nứa bị bệnh. Loại này rất hiếm, người dân chỉ thu hoạch trong lúc đốt nương để trồng trọt cho nên có một số bị đen bên ngoài (loại này ta cũng thu mua song ruột phải trắng hay xanh lơ mới được).

c. Mùa khai thác: thu hoạch sau mỗi lần người dân đốt nương làm rẫy, nhất là về tháng 5, 6 và 9, 10 âm lịch (lúc đó người dân đốt nương trồng ngô và gieo lúa).

d. Công dụng: có khả năng lợi đờm, trị chứng trúng phong, kinh giản, đau mắt.

THƯỜNG SƠN

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: lá khô, toàn lá có cuống dài không quá 1cm, không mốc, không sâu và dính trứng sâu, không vụn nát. Đóng vào kiện nứa, ngoài kiện có bọc đệm cói hay bao tải, cân tịnh mỗi kiện 30kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mục nát.

b. Cách chế biến: hái lá bánh tẻ, loại bỏ những lá có sâu hoặc có dính trứng sâu, loại bỏ những lá úa vàng sắp rụng hoặc đã rụng xuống

https://tieulun.hopto.org

THƯỜNG SƠN

đất, ngắt bỏ bớt cuộng chỉ để dài độ 1cm, phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 7 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 7kg quả tươi phơi được 1kg khô.

d. Công dụng: làm thuốc chữa bệnh sốt rét.

THIÊN NIÊN KIỆN

(Củ eo eng, củ bao chấn, ráy sơn thục)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, chắc, không xốp ruột, có mùi thơm, củ nhỏ nhất cũng phải 0,01m đường kính trở lên, dài không dưới 0,1m, sạch đất và rễ nhỏ, không mốc, mọt, không vụn nát. Đóng vào sọt nứa có lót lá chuối khô trong sọt, cân tịnh mỗi sọt 40kg. Để nơi cáo, tránh mốc, mọt và mục nát.

THIÊN NIÊN KIỆN

b. Cách chế biến: đào lấy những củ đã

https://tieulun.hopto.org

thật già, to từ 0,02m đường kính trở lên, dài không dưới 0,1m, cắt bỏ sạch gốc và rễ nhỏ, đốt qua lửa, phơi khô.

c. Mùa khai thác: quanh năm nhưng sản xuất từ tháng 9 đến tháng 12 âm lịch là tốt nhất. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg tươi thái phơi được 1kg khô.

d. Công dụng: có khả năng trừ thấp, khu phong, chữa bệnh đau đầu, mỏi gân cốt.

THỔ PHỤC LINH

(Rễ cây thổ phục linh, cây khúc khắc)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: củ khô, mịn, màu đỏ nhạt, phiến mỏng không quá 3mm, không mốc, mọt, không vụn nát. Đựng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc, mọt.

b. Cách chế biến: đào lấy những củ đã thật già, rửa sạch đất, gọt bỏ bớt vỏ ngoài, bào thành phiến mỏng dưới 2-3mm, phơi thật khô.

THỔ PHỤC LINH

https://tieulun.hopto.org

Trên đây là cách phổ biến tiêu thụ trong nội địa, còn quy cách của thị trường Hồng Kông thì như sau: nguyên củ, rửa sạch, cắt hết rễ, bào mỏng thành phiến phơi khô rồi lại sắp thành từng củ như khi chưa thái, dùng dây buộc lại.

c. Mùa khai thác: quanh năm. Tốt nhất là khai thác vào khoảng từ tháng 10 đến tháng 2 âm lịch, nhưng về thời gian đó ít nắng nên người ta khai thác vào khoảng tháng 4 đến tháng 6 âm lịch để có nắng to, phơi chóng khô cho màu sắc được đẹp. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 3,5kg củ tươi thái thành phiến phơi khô được 1kg.

d. Công dụng: thông tiểu tiện, phối hợp với các vị thuốc khác để chữa bệnh phong thấp, chống viêm, chống dị ứng.

TRẠCH LAN NAM

(Lá mần tưới)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: lá khô, có mùi thơm, các cành có nhiều lá, không mốc, không sâu hoặc dính trứng sâu, không vụn nát. Bó thành từng bó nhỏ, sắp bằng một đầu, cân tịnh mỗi bó 1kg và cứ 20 bó đóng vào một bao tải để tránh vụn nát khi vận chuyển. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mục nát.

b. Cách chế biến: cắt các cành có nhiều lá, loại bỏ những lá sâu hoặc có dính trứng sâu và

https://tieulun.hopto.org

những lá đã úa vàng sắp rụng, đem phơi nắng nhỏ hoặc dưới bóng mát cho thật khô.

Chú ý: loại này có mùi thơm không nên phơi nắng to, vì sẽ mất hết mùi thơm.

MẦN TƯỚI

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 7 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 7kg lá tươi phơi được 1kg khô.

d. Công dụng: có khả năng tiêu ứ huyết, thông tiểu tiện, trị bệnh đau bụng vì ứ huyết sau khi sinh đẻ.

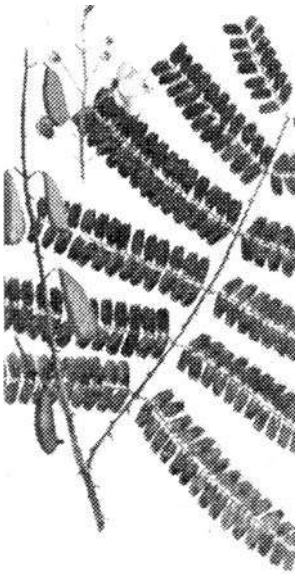
TÔ MỘC

(Gỗ cây vang)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: gỗ khô, vàng sậm hay đỏ sậm, toàn lõi, gỗ chắc và rắn, chẻ thành từng thanh dài 40cm, rộng từ 5 đến 8cm, dày 5cm, không mọt, không vụn nát, bó thành từng bó nhỏ, đóng vào bao, cân tịnh mỗi bao 10kg. Để nơi cao ráo, tránh mọt.

b. Cách chế biến: chặt những cây vang đã già,

https://tieulun.hopto.org



TÔ MỘC

cưa thành từng đoạn dài 40cm, đẽo bỏ lớp vỏ sần sùi có gai và lớp gỗ dác màu trắng bên ngoài, dùng dao chẻ theo chiều dọc thân cây thành từng thanh dày 5cm, rộng từ 5 đến 8cm, đem phơi thật khô. Sắp bằng nhau, bó thành từng bó.

c. Mùa khai thác: quanh năm. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 1,5kg gỗ vang tươi phơi được 1kg khô.

d. Công dụng: có khả năng tán phong, phá huyết, tiêu ung thũng, trị bệnh xích bạch đới.

TOÀN YẾT

(Con bọ cạp)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: nguyên con khô, không mốc, không vụn nát. Đóng vào hòm gỗ nhỏ, trong có lót giấy bóng dầu, cân tịnh mỗi hòm 10kg. Để nơi cao ráo và kín đáo; tránh mốc, sâu và chảy nước.

b. Cách chế biến: có hai cách:

https://tieulun.hopto.org

- Cách 1: bắt về bỏ vào chậu nước lã để nó nhả sạch đất trong bụng (chú ý không nên để lâu quá làm cho nó bị chết ngạt) xong cho vào nước muối nấu sôi để luộc rồi vớt ra phơi thật khô 1kg toàn yết phải dùng 0,02kg muối).

- Cách 2: bắt về cho vào chậu nước có hoà tan muối để ngâm (mùa rét ngâm từ 15 đến 20 giờ, mùa nóng ngâm từ 8 đến 9 giờ), 1kg toàn yết phải ngâm hết 0,3kg muối và 2,8kg nước lã. Khi toàn yết đã ngâm xong đem vớt ra, còn nước muối cho vào nồi đun sôi. Khi nước muối đã sôi thì giữ lại một ít, còn lại cho toàn yết đã ngâm với nước muối trước vào luộc (nước không nên quá nhiều để khi nấu sôi đổ toàn yết vào nước không trào ra ngoài), trên miệng dùng một mảnh vỉ buồm hay cái vung đan bằng tre đậy kín, trên cùng lấy một hòn đá hay khúc gỗ dằn xuống. Khi nước luộc đã sôi thì vặn nhỏ lửa và thỉnh thoảng phải đảo cho toàn yết chín đều và đổ thêm dần số lượng nước muối trước đây đã giữ lại vào. Thời gian luộc là đến khi nào thuỷ phần ở trong thân toàn yết thật hết, đảo thêm 1 giờ nữa mới được phơi, toàn yết phải phơi trong mát và kín gió.

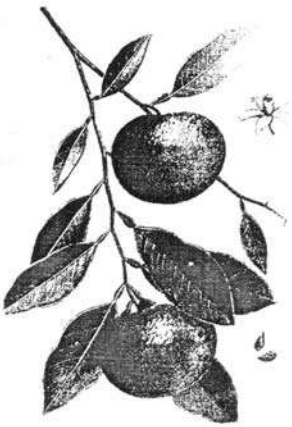
c. Mùa khai thác: quanh năm.

d. Công dụng: phối hợp với các vị thuốc khác để chữa bệnh động kinh của trẻ em.

https://tieulun.hopto.org

THANH BÌ

(Quả quýt non)



QUÝT

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: quả khô, to từ 8mm đến 2cm đường kính, vỏ xám, ruột khô kiệt, không mốc, mọt. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 30kg. Để nơi cao ráo và mát, tránh mốc, mọt.

b. Cách chế biến: hái những quả quýt non, đường kính từ 8mm đến 2cm, bổ đôi, để ngửa phơi thật khô. Loại này ruột rất lâu khô, cho nên cần phải phơi thật khô ruột, nếu không thì dễ bị mốc thối.

c. Mùa khai thác: tháng 5, 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 5kg tươi được 1kg khô.

d. Công dụng: có khả năng thanh phế, tiêu đờm, hạ nhiệt.

TÔ TỬ

(Hạt tía tô)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: hạt khô, nhỏ,

https://tieulun.hopto.org

màu nâu, tròn chắc và có chất dầu, không mốc, không sâu, không lẫn tạp chất. Đóng vào bao vải, bên ngoài lồng bao tải, cân tịnh mỗi bao 100kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và sâu.

TÍA TÔ

b. Cách chế biến: hái những chùm hoa đã thật già, cho vào cái nia đan thật dày phơi khô. Khi đã khô đem vò lấy hạt, sàng sảy hết tạp chất và hạt lép, xong đem phơi lại lần nữa cho thật khô.

c. Mùa khai thác: tháng 6, 7 âm lịch.

d. Công dụng: nhuận phế, định suyễn, trừ ho.

TÔ DIỆP

(Lá tía tô)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: nguyên lá khô, có cuống không dài quá 0,01m, có mùi thơm, không sâu hoặc dính trứng sâu, không vụn nát, mốc, ẩm. Đóng vào bao cói, cân tịnh mỗi bao 15kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc và mục nát.

https://tieulun.hopto.org

b. Cách chế biến: hái lá bánh tẻ, loại bỏ những lá sâu hoặc có dính trứng sâu và những lá đã úa vàng sắp rụng, đem phơi dưới bóng mát hoặc nắng nhỏ cho thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 4 đến tháng 6 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 7kg lá tươi thái phơi được 1kg khô.

d. Công dụng: có khả năng phát hãn, trừ ho, dùng để nấu nước xông trừ cảm mạo.

TÔ NGẠNH

(Cành tía tô)

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: cành khô, bẻ gãy, ngửi có mùi thơm, nguyên cành không có hoa và lá, không vụn nát, không mốc, mọt. Bó thành từng bó nhỏ, cân tịnh mỗi bó 1kg và cứ 10 bó nhỏ bó thành một bó lớn, ngoài có bọc đệm cói. Để nơi cao ráo, tránh mốc, mọt.

b. Cách chế biến: cắt những cành đã thật già, hái lá phơi để làm tô diệp, còn cành bẻ bằng một đầu, rải mỏng phơi khô, khi đã thật khô đem bó lại thành từng bó nhỏ.

c. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 7 âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 3kg cành tươi phơi được 1kg khô.

d. Công dụng: có khả năng bình khí, an thai.

https://tieulun.hopto.org

UẤT KIM LAM - KHƯƠNG HOÀNG

(Củ nghệ)

UẤT KIM

a. Quy cách, bao bì, bảo quản: nguyên củ khô, sạch vỏ ngoài, màu vàng tươi, không mốc, mọt, đen ruột, không vụn nát. Đóng vào bao tải, cân tịnh mỗi bao 50kg. Để nơi cao ráo, tránh mốc, mọt.

b. Cách chế biến: đào lấy những củ già, rửa sạch đất, cạo hết vỏ ngoài, để nguyên củ đem đồ chín, phơi thật khô.

c. Mùa khai thác: từ tháng 11 đến tháng giêng âm lịch. Tỷ lệ chế biến thành phẩm là 4kg củ tươi phơi được 1kg khô.

d. Công dụng: có khả năng giải uất, hành khí, lương huyết, phá ứ, chỉ huyết; dùng để chữa đau dạ dày, viêm khớp.

https://tieulun.hopto.org

HOÀNG ĐẰNG

(Còn gọi là hoàng liên nam, dây vàng giang. Người Tày gọi là khau khem, người Thái gọi là lạc khem)

HOÀNG ĐẰNG

a. Bộ phận dùng: rễ và thân già, thu hái vào mùa thu, phơi hoặc sấy khô.

b. Mùa khai thác: từ tháng 5 đến tháng 8 hằng năm.

c. Công dụng: thanh nhiệt táo thấp; dùng để chữa nhiều thể viêm như: đau mắt, mụn nhọt, mẩn ngứa, viêm ruột, viêm dạ dày, viêm bàng quang, kiết lỵ.

d. Liều dùng: 4-12g/ngày dạng thuốc sắc.

Ngoài ra có thể dùng bột hoàng đằng 20g, bột phèn chua 10g trộn đều thổi vào tai để chữa viêm tai.

https://tieulun.hopto.org

Chịu trách nhiệm xuất bản
TS. NGUYỄN DUY HÙNG
Chịu trách nhiệm nội dung
HOÀNG TRỌNG QUANG

Biên tập nội dung: BÙI HỒNG THÚY
BS. ĐINH THỊ THU
PHẠM NGỌC BÍCH
Trình bày bìa: DƯƠNG THÁI SƠN
Chế bản vi tính: TRẦN PHƯƠNG HOA
Sửa bản in: PHÒNG BIÊN TẬP KỸ THUẬT
Đọc sách mẫu: PHẠM NGỌC BÍCH

https://tieulun.hopto.org

NHÀ XUẤT BẢN CHÍNH TRỊ QUỐC GIA - SỰ THẬT, 12/86 Duy Tân, Cầu Giấy, Hà Nội
ĐT: 080 49221, Fax: 080 49222, E-mail: suthat@hn.vnn.vn, Website: www.nxbctqg.vn

TÌM ĐỌC

* THUỐC NAM DÙNG TRONG GIA ĐÌNH
* CÂY ĐỘC Ở VIỆT NAM
* CÂY HOA CÂY THUỐC
* CÂY RAU CÂY THUỐC
* CÂY THUỐC GIA ĐÌNH
* NAM Y NGHIỆM PHƯƠNG

https://tieulun.hopto.org